bles, apropiados objetos de uso doméstico, utensilios de trabajo, vestidos confortables, calzado, medicinas, etc.

Con el aumento de la producción de trigo y el acopio de cueros de toro, se atendió a la introducción de *esclavos*, siendo éstos los llamados principalmente a laborar en la fabricación de sombreros, tejidos de jergas, jergones, medias, faldellines, ponchos, mantas, zapatos, zuecos; de vasijas de barro cocido, tales como tinajas, lebrillos, cazuelas, ollas, platos y candilejas; de trabajos en madera, como bancos, camas, etc.; morteros para pisar maíz, velas, jabón, almidón, carros, carretas, arados, rastras, trojes, etc. Entre las familias que tenían esclavos, nunca faltaban algunos dedicados a ejercer los oficios necesarios, para lo cual se les adiestraba convenientemente; en 1843, en que terminó la esclavitud, por así haberlo decretado el Gobierno, —al mismo tiempo que los negros aptos fueron destinados al servicio de las *armas*,— aun se continuaba en la campaña con la costumbre de construir en las casas muchos de los objetos que acabo de citar.

Y no es de admirar que en aquellos tiempos, con una población reducida, sin caminos y sin otro medio de transporte que el que se efectuaba en las pesadas carretas, se experimentase grandes escaseces, siendo obligado el hecho de construirse los enseres de uso doméstico y algunas de las ropas, cuando aun por 1843 se sentía la misma necesidad [177]. Además, los esclavos y las esclavas no

(177) Del *Lazarillo de Ciegos Caminantes*, edición de Buenos Aires, pág. 59, tomo lo siguiente, que se relaciona con lo que voy diciendo, pues en Cordoba se daba impulso a las industrias domésticas, habiéndose limitado la fabricación con lo que aquí se dispone "No permiten a los esclavos y aun a los libres que tengan mezcla de negro, usen otra ropa que la que se *trabaja en el país*, que es bastantemente grosera"

estaban solamente destinados a las labores referidas, sino que gran número de ellos hacían los trabajos de las estancias, cuidando los ganados o atendiendo a las faenas agrícolas. A este factor de trabajo debió el vecindario grandes servicios, tanto en Montevideo como en el campo, siendo de justicia agregar aquí que aquellos desheredados de libertad, por lo general recibían buen trato y contados serían los casos de crueldad excesiva que se pudiesen señalar, al contrario de lo que pasaba en los Estados Unidos de Norte América y en el Brasil.

*

Maldonado recibió un núcleo de pobladores portugueses en 1762, y desde luego fue muy dado a los trabajos de agricultura. El conocido oficial español Oyarvide, que lo visitó en 1784, dice lo siguiente: "... acostumbran recoger los pocos hacendados de Maldonado el 100 por 1 de la corta semilla que arrojan a la tierra, a que debo agregar que hasta en la calidad hacen ventaja estas producciones a las de los terrenos occidentales que hemos caminado hasta aquí y éstas están reducidas a trigo, maíz, cebada y algunas menestras, hortalizas de todas clases, zapallos o calabazas, sandías, melones, algunas otras frutas de manzanas, peras y membrillos, uvas y ricos duraznos" (178).

Tengo que observar a lo transcrito, que la producción de 100 por 1 de semilla, no puede referirse al trigo que se sembraba, sino a las varias especies que menciona Oyarvide, y si no fuese así, el dato es indudablemente erróneo. Se han señalado casos, en el país, de asombroso rendimiento, que de ser

(178) Oyarvide, *Memoria geográfica*, en la colección de C Calvo, tomo VII, pág 50.

hechos reales, no pueden considerarse sino como casos extraordinarios, que no se repiten, y menos en la proporción manifestada aquí.

*

La siembra de verduras y de granos se iba extendiendo por la campaña, tanto que en 1787 ya se hacía en los establecimientos ganaderos, como lo confirma el siguiente párrafo de una carta del doctor Pérez Castellano: "... porque en las estancias es raro el que no se aplica a tener cerca de su casa algún huertecito" (179). En los centros urbanos de Colonia, Soriano, Minas, Maldonado, San José, Canelones, Mercedes, Melo y Rocha, en 1799, se dedicaban a la agricultura necesaria para el consumo local, y en algunos parajes bastante para dar lugar al comercio. El cultivo del maíz era imprescindible, no sólo como alimento de los hombres, sino de los animales de crías domésticas, siendo de más importancia el del trigo, luego el de las plantas de huerta, tales como porotos, zapallos, sandías, etc., y los árboles frutales: durazneros, higueras, perales, naranjos, etc.

*

Pero creo que será de interés conocer el número de habitantes de Montevideo al principio del siglo XIX; para esto utilizaré un padrón del año 1805 (180), por el cual resulta que en el casco de la ciudad existía una población de 9.359 almas. 6.045

(179) Carta, ya citada, del doctor Pérez Castellano, *Revista Histórica*, tomo V, pág 662

(180) *Revista Histórica*, tomo V, pág 254

eran de raza blanca y 3.314 morenos y pardos, cuyo número se descompone así: morenos y pardos libres, 440; morenos y pardos esclavos, 2.874; de donde resulta que más de la *tercera* parte de la población era de origen africano y que los esclavos componían también cerca de la tercera parte del total de los habitantes de la raza blanca.

Y para apreciar debidamente el número que representaban los africanos y sus descendientes, debe tenerse en cuenta que, además de los censados, a esa misma raza pertenecían la mayor parte de los trabajadores de las quintas, de los demás agricultores del país, de los pueblos del interior y de las estancias.

El Gobernador Ruiz Huidobro, en consideración al gran tráfico que se producía con el acarreo de los productos agrícolas, en 1804 resolvió hacer construir *recovas* en Montevideo para el expendio de aquéllos. El proyecto fue contrariado por los vecinos, pues por aquél se iba a cerrar una parte del frente de la iglesia Matriz. Se principió a ejecutar la obra, pero luego se suspendió por la mucha oposición del vecindario. Huidobro se proponía evitar la acumulación de carretas con frutas y hortalizas en la plaza (181). Esto demuestra el aumento de la agricultura, y es de observar todavía que a aquella plaza no era llevado el acopio de trigos, etc.

El mismo De-María dice que, "antes de 1807, esta Banda, en punto a agricultura, estaba reducida a algunas sementeras de trigo que devolvían *50 por 1 y hasta 80 y más*, como sucedía en los

(181) De - María, *Compendio de Historia,* tomo II, pág 24

fértiles campos de Soriano y Casupá, alimentando el consumo de las nacientes poblaciones" (182). Es de notar que De-María no fue agricultor y que, por consecuencia, ha podido equivocarse en su manifestación; así, su dicho relativo al rendimiento del trigo, si el caso existió, es uno de esos casos excepcionales, y a veces no comprobados, que no son comunes, como he dicho antes. Y si no, ¿cómo es que después, ni al presente, las tierras de Soriano y Casupá producen más trigo que las otras tierras del país, al sur del Río Negro? No hay esa desigualdad de producción, y si esto ocurre, se debe a la buena semilla, al trabajo inteligente del agricultor, a que cooperan la calidad del suelo, las lluvias, el frío, etc.; pero todo tiene un límite natural. Si se siembra un solo grano de trigo, si se carpe cuando la tierra se oprime, si se riega cuando falte la humedad, se verá cómo *macolla* y qué crecido número de espigas presenta; recójanse con cuidado de que no se desgranen, y cuéntense los granos. ¡Qué producción extraordinaria! se dirá; ¡mucho más de cien por un grano sembrado! ¿Pero puede hacerse esto en los campos, en las grandes siembras?... ¡Con harta elocuencia demuestran los hechos que la realidad de la producción que se recoge es bien diferente! No hay que olvidar todo lo que conspira contra la buena producción de tan noble cereal, como: las muchas lluvias o las secas pertinaces, los fuertes vientos que voltean las plantas y desgranan las espigas con el roce de las unas contra las otras, las aves, los apereás y ratones, la isoca, la lagarta, el gran número de espigas que

(182) De - María, obra citada, pág 72

quedan sobre el rastrojo de la siega, el trigo que se desgrana al segarse y al cargarlo, etc.

Considero también erróneo el dato del mismo autor, en que manifiesta que la agricultura, antes del año 1807, estaba sólo reducida a *algunas sementeras* de trigo. La renta de los *diezmos* que se pagaba en la cosecha de los trigos, prueba que las siembras eran importantes; y esto resulta más notable si se considera la poca población existente en el país.

En los años de 1803 y 1804, el monto del impuesto de diezmos, en sólo la jurisdicción de Montevideo, se elevó a la cantidad de 42.195 pesos 3 reales y 3 cuartillos [183], repartidos así, según la planilla expedida por el Contador: "Copia de la Planilla del Contador por lo respectivo a los Reales Novenos de Montevideo en el año 1803. Importaron los diezmos de Montevideo correspondientes al año 1803 .... $ 22.332.7 ¾

Se bajan por comisión al Hacedor	$ 446.5		
Por la Casa excusada	" 60	"	506.5
			$ 21.826.2 ¾

"Buenos Aires, 30 de Noviembre de 1805. — *Nicolás del Campo*" (184).

"Copia de la Planilla formada por el Contador don Nicolás del Campo, respecto de los Reales Novenos y vacantes de diezmos, correspondientes al año 1804. De la gruesa de Diezmos de Monte-

(183) Documento en mi archivo.
(184) Documento en mi archivo

video correspondiente al año 1804, que ha importado 19.862 pesos, 4 reales, deben corresponder a S. M. por sus dos Reales Novenos ... $ 2.162.6
Por 66 días de venta de un beneficio
de aquella Matriz .... " 48.1 ¾

$ 2.210.7 ¾

"Buenos Aires, Nov. 16 de 1805. — *Nicolás del Campo*" (185).

Se ve, pues, que la siembra de trigo no carecía de importancia, cuando los diezmos, en la jurisdicción que correspondía a Montevideo, se elevaban a una suma tan crecida. Hay que tener en cuenta que en aquellas sumas *no está incluido* el derecho de dichos diezmos correspondientes a las jurisdicciones del Colla, de la Colonia, de las Víboras, del Espinillo, de Soriano, etc., que se remataba en Buenos Aires y la contabilidad se llevaba allí.

Pero aun puedo presentar más datos de los diezmos en los años anteriores, o sea el producto de los remates que se hacían.

En el año 1771 a 1772, ascendió a $ 2.719; en 1772 a 1773, a $ 4.478, 7 reales; en 1773 a 1774, a $ 3.487, 3 reales; en 1775, a $ 2.306; en 1777, a $ 7.260, 1 real; en 1779, a $ 7.903; en 1780, a $ 5.433; en 1781, a $ 9.407, 5 reales; en 1782, a $ 6.715, 7 ½ reales (186). Esto solamente en la jurisdicción de Montevideo.

(185) Documento en mi archivo.

(186) De una copia de documentos que firma José Francisco de Sostoa, Real Contador de Montevideo, a 21 de Abril de 1779 y Enero 9 de 1784. En mi archivo.

En la jurisdicción del pueblo de Soriano, en 1787, se recogieron 1150 fanegas de trigo, pagándose por el diezmo $ 316 ½. Esto consta en una nota que dirige desde la Colonia el empleado Miguel F. Riglos, pidiendo datos al Alcalde sobre la cantidad de trigo recogida y los diezmos que se pagaron, disponiendo que no permita la extracción del grano hasta que lleguen las disposiciones del Gobierno de Buenos Aires [187].

*

La agricultura se extendía porque ella era impuesta por la necesidad de poseer sus productos para el consumo y para el comercio; el pan, sobre todo, tenía que encontrarse en condiciones de estar al alcance de todos.

En cambio, las autoridades, cumpliendo las órdenes de la Corte, en vez de proteger la agricultura general, ponían trabas al desarrollo de ciertos cultivos y de ciertas industrias. Las leyes eran casi siempre tiránicas y apropiadas para matar generosas iniciativas, porque al dictarlas sólo se trataba de dar supremacía a los productos de España sobre los americanos, ventajas para los artículos de su industria, de su comercio y de su agricultura. Siempre el favoritismo, sin tomarse para nada en cuenta los perjuicios que causaría al bienestar y al progreso de las colonias.

El sistema empleado para estacionar el comercio y todo progreso importante, se basaba también en la consideración de que la prosperidad de las colonias americanas despertaría la codicia de los

(187) Manuscrito existente en el archivo de M C Berro

gobiernos extranjeros, que tentarían apoderarse de ellas. A esas mismas ideas respondía la ignorancia en que se dejaba a la masa de las poblaciones, pues que este estado era conveniente para que desconociesen los derechos que les asistían, evitándose protestas y esfuerzos para librarse de las explotaciones de que las hacían objeto las autoridades civiles y las religiosas.

Pero las órdenes e instrucciones de la Corte no siempre eran cumplidas o daban resultados contrarios a los que se tenía en vista, sobre todo en lo que se relacionaba con la agricultura, pues siendo tanta la fertilidad de las tierras vírgenes, allí donde se sembraba, la cosecha era abundante y colmaba el deseo de los labradores; pero para mayor rendimiento, carecían de mercados a donde enviar los productos, a causa de las trabas puestas a la exportación. Entonces no existían las plagas ni las enfermedades que más tarde han venido a atacar a los vegetales; las plantas de las huertas se presentaban sanas, los árboles frutales no eran arruinados por destructores parásitos, y los cereales, libres de los criptógamos que después los persiguieron, daban abundante cosecha.

Todavía en 1808, en México, Reales Ordenes prohibían el cultivo de *viñas* y *olivares*. El Gobierno favorecía el cultivo del *lino* y del *cáñamo*, pero ni éstos ni el de la *seda* prosperaron. Cultivábase *tabaco*, pero su clase inferior lo condenaba al consumo de la zona productora [188]. Por lo que respecta a esta región del Plata, los reyes españoles, en diversos tiempos, prohibieron con se-

(188) F. P. de Arrangoiz, *México desde 1808 hasta 1867*, pag. 24.

veras penas la plantación de *viñedos*, de *olivares*, así como las *fábricas de aguardiente*, con instrucciones como las siguientes: "A todos los Virreyes se les ha encargado, en las Instrucciones que se les han dado, tengan mucho cuidado de no consentir en esas Provincias se labren *paños*, ni planten *viñas* ni *olivares*, por muchas causas de gran consideración que a ello obligan, y principalmente porque habiendo allí *provisión bastante* de estas cosas, se minoraría el trato y comercio con estos reinos, y con ser este negocio de los más importantes que se pueden ofrecer, pues en efecto es medio por donde se provee a todo lo tocante a la *predicación evangélica*. defensa y conservación en ella de los naturales, he sabido que no sólo no se ha tenido la MANO TAN APRETADA en esto como conviniera, sino que como si no hubiera prohibición, se ha excedido notablemente en ello, y más en particular en lo de las *viñas*, que van en *grande aumento*" (169).

Por suerte para estos pueblos oprimidos, algunos de los gobernadores o virreyes cerraron los ojos para no ver si las injustas disposiciones eran cumplidas o no por sus subalternos, a fin de que los pobladores pudiesen tener a menos precio el aceite, el vino, el aguardiente, las pasas, etc. Las viñas pudieron establecerse en algunas provincias, como asimismo la siembra de olivos, la fabricación de géneros de lana, jergas, sombreros, etc. Los que gobernaban desde España querían que los representantes de la autoridad real en estas Provincias tuviesen la *mano apretada*, como se le ordenaba

(169) "Revista del Río de la Plata", tomo V *Instrucciones al Marques de Loreto, dadas de Real mano a 9 de Febrero de 1784.*

al Marqués de Loreto, para que sus disposiciones se cumpliesen sin miramiento ni atenuación alguna, decretándose así la miseria del pueblo. En algunos puntos hasta se hicieron arrancar los viñedos y los olivares... ¡Bárbaros procedimientos!

*

En 1800, el Marqués de Avilés dispone la fundación de pueblos en las cabeceras de los ríos Yarapey y Quarey (190), en la costa del Uruguay, Puerto de San José y hacia Tres Arboles, como medio de oponer una barrera a las irrupciones de los Charrúas y Minuanos, que aun causaban daños (191). Esto quedó en proyecto; pero debo dar lugar aquí a la parte que en las Instrucciones para la fundación de dichos pueblos se refería a la agricultura o las siembras: "Que persuada, decía, a todos a que se apliquen con preferencia a la siembra, cultivo y beneficio del *cáñamo, lino* y *algodón,* y auxilie eficazmente a los que se dediquen a esta utilísima granjería y al plantío de árboles que va recomendado, el cual será doblemente útil ejecutándose en los confines y linderos que dividen las suertes de tierras, pues criándose por este medio unos mojones duraderos, se mantendrán sin confundirse y se precaverán para en lo sucesivo contiendas y disputas entre los vecinos" (192).

No se fundó ninguno de aquellos pueblos, que tanto habrían cooperado a la utilización de los campos, por culpa de los que decretaban su crea-

(190) Arapey y Cuareim.
(191) *Revista Histórica,* tomo I pág 510
(192) *Revista Histórica,* "Documentos históricos", tomo I, pág 511

ción y de los encargados de llevarla a cabo. Por lo demás, establecidos los pueblos, como lo hubiesen sido, en los confines de la provincia, poco iban a prosperar con las siembras de *cáñamo, lino* y *algodón*, ya por la pobreza de los pobladores, ya por la distancia de Montevideo o de Buenos Aires, y también por la falta de medios para conducir los productos. En cuanto a las plantaciones de árboles para amojonar o aislar las heredades, era un consejo que no habría podido realizarse, pues es sabido que los vacunos se cuentan entre los mayores enemigos de los árboles, que los rompen y destruyen en los primeros años, y luego las hormigas, que era una plaga destructora. Hoy existen cercos de alambre para la defensa de los vegetales y máquinas baratas y eficaces para exterminar las hormigas.

*

La descripción que el historiador J. A. de la Sota hace de los árboles que se cultivaban en el país en 1837, es interesante, y por eso la copio aquí: "Hoy se cuentan —dice— clases varias de peras de exquisito gusto y extraordinaria magnitud, como la de espino, camoecina, bergamota, común parda, pera ñata, monstruosa. y borla de oro; de las manzanas la blanca, la palmera, la camoecina, el chileno; de los duraznos el de Pavía colorado, el de Santa Elena, los priscos blancos, los priscos colorados, los invernizos, bocado de dama, damascos, albaricoques, real Jorge, ubillas; multitud de nogales frutales y el níspero del Japón... Entre los muchos árboles para maderas el roble, que fácilmente se propaga por la bellota que tanto

produce, se encuentra en abundancia en el Miguelete, en la chacra de D. Francisco X. Calvo, entre los que hay uno que apenas dos hombres lo abrazan. El marrón o castaño de la India, el escobón traído últimamente de Canarias; el abedul o plátano de la India, que antes de la Revolución trajeron unos buques franceses y se ha conservado y propagado en la misma chacra de Calvo y otras, es una planta de estimación por su madera de una altura enorme y derecha... El pino que sirve para palos de buques por su derechura y elevación, cuya simiente es pequeña; el pino de Europa cuyo fruto es una piña grande, que encierra adentro una infinidad de piñones; el pino de cruz del Brasil,... el moral que se reproduce de gajos con la mayor celeridad, hay tres especies... hay grandes plantíos en algunas chacras de la Capital, en la Colonia del Sacramento, jurisdicción de las Vacas y Paysandú" [193].

*

Tanto los sembrados de cereales, como todos los plantíos que se hacían, fueron perjudicados en la producción por lo primitivo de los medios con que se efectuaba la agricultura. En 1851 poco se había progresado en el perfeccionamiento de los utensilios y de los sistemas adoptados. Los trigos eran cortados con hoces y arrastrados sobre cueros o carretas al lugar de la *era*, para ser allí *trillados* por yeguas; el viento era utilizado para separar el grano de la paja. Si sobrevenían lluvias al ha-

(193) J. A de la Sota, *Historia del territorio Oriental del Uruguay*, págs. 83 y 84

cerse este trabajo, las harinas se perjudicaban por las fermentaciones que sufría el grano, que hasta se brotaba, perdiéndose la cosecha.

En aquella fecha, 1851, en la campaña no se empleaba otro arado que el llamado del país, que si bien cualquiera podía construirlo, penetraba muy poco en la tierra; la rastra de ramas tampoco deshacía bien los terrones. Dámaso A. Larrañaga, en su interesante "Diario de observaciones y gastos de mi quinta", en 17 de Febrero de 1823, decía que en esa fecha hizo ensayar un *arado alemán* con mal resultado, pero que habiéndole hecho cambiar el timón adaptándole otro, produjo una buena labor [194]. Este hecho prueba que no faltaban en el país personas que se interesasen por el adelanto de la agricultura, aunque sus tentativas no fueron bastantes a modificar la rutina observada en el pasado. A malograr estas iniciativas contribuyeron, luego, la guerra contra el extranjero, la destrucción de todas las industrias nacionales y, más tarde, las guerras civiles, que pasaron como una gran ola de fuego... Pero el Fénix renace entre tantas cenizas y la tierra abre su seno generoso al trabajo creador, que aleja el hambre y la miseria cantando himnos al progreso.

*

En cuanto al personal dedicado a la agricultura después de la desastrosa Guerra Grande, era bien insuficiente, por los conocimientos de que carecía y por la pobreza en que quedó la campaña con la

(194) Escrito auténtico que en 1912 tuve en mi poder para su estudio — *M B B*

ausencia de toda industria que pudiera dar beneficios a la población existente y atraer otros agricultores aptos para la labranza de los campos solitarios, en que sólo se veían muy contados ganados. Por esos motivos, prestaron un importante servicio al país, las personas que trataron de atraer la inmigración agrícola, preocupándose a la vez de plantear colonias. Entre estos señores se cuentan Doroteo García, Francisco Lecocq, Joaquín Errazquin, Pablo Duplessis, Ricardo Hughes, Federico Nin Reyes, Juan Jackson, Adolfo Lapuente, Tomás Tomkinson, Juan Ramón Gómez, Bernardo P. Berro, etc.

El industrial Carlos Robillard, en una "Exposición sobre agricultura y proyecto sobre administración", presentados al Directorio de la Sociedad Agrícola del Rosario Oriental, expone el estado en que se encontraban los labradores en el año 1858, como se podrá ver en la siguiente transcripción:

"El oficio de labrador en este país es, hasta hoy, el más triste que se puede imaginar. Sin embargo, las tierras son generalmente buenas, y el clima es templado y propio para la cultura de toda clase de cereales y otros productos agrícolas. Cada chacra, grande o chica, no tiene por lo regular más edificios que dos miserables ranchos con paredes de terrón o de palo a pique y techo de paja; el principal se compone de una o dos piezas oscuras y hediondas, sin altillo, sin más muebles, la mayor parte, que un catre para los padres, cueros tendidos con un poco de paja para los niños, y un cajón que encierra las ropas y el dinero, siempre bien escasos. A veces no hay ni una mesa, ni una silla;

se sientan sobre cabezas de vaca o sobre groseros banquitos de seis pulgadas de altura. Así sentados, todos comen en un mismo plato de lata y beben en un mismo jarro, economizando de este modo platos, vasos y hasta tenedores. El otro rancho más chico, pero semejante al otro, es una cocina sin chimenea; hacen el fuego al centro, de lo que suelen resultar frecuentes incendios. Allí, en medio de una humareda insufrible, se perciben como únicos muebles, una olla sucia que sirve para preparar generalmente todos los manjares y una caldera simple llena de agua caliente para el mate; además suele haber en alguna chacra un pequeño horno expuesto a todas las intemperies.

"Los animales se atan de noche afuera a unos postes. Quedan así sin comer, expuestos al frío, al agua, y los pies en el barro hasta la rodilla, o se encierran en un corral de palos aun más barroso. En uno y otro caso se hallan abandonados a la codicia de los ladrones. El labrador oriental no tiene dónde guardar los granos que recoge sino en un rincón del pequeño rancho que ocupa con su numerosa familia. De modo que si su cosecha es algo importante, tiene que venderla en la era, a cualquier precio, sin poder esperar una época más ventajosa. Generalmente no siembra nada más que trigo y maíz. Si alguna vez sucede, como en todas partes, que se le pierde la cosecha de trigo, no le queda recurso ninguno; pues el maíz que recoge sólo le sirve para comer, y si le sobran algunas fanegas no puede venderlo, la mayor parte del tiempo, arriba de dos pesos fanega, en la casa. Además esta cosecha suele producir muy poco por causa de las secas funestas del verano. Por otra

parte, los gastos exorbitantes de la recogida del trigo no les deja casi utilidad ninguna, aun en los años de abundancia. Este año, en que este grano ha sido hasta 3 $ 4 reales fanega puesto en Montevideo, los labradores han tenido que pagar los peones segadores hasta dos patacones por día y las yeguas de trilla hasta cuatro patacones por fanega sembrada, sin contar los gastos de comida, bebida, etc., todos muy subidos, de tal modo que muchos no han sacado ni el costo, y han quedado completamente desanimados. Si siembran mucho trigo no lo pueden recoger a su tiempo sin el auxilio de muchos segadores carísimos, y si toman peones al año, les cuesta de diez a quince pesos mensuales, que su trabajo no puede producir.

"No recogen estiércol y no abonan la tierra. Algunos siembran hasta 4 o 5 veces trigo en el mismo lugar, y por último, cuando la tierra está cansada y produce demasiadas malezas, dejan la chacra agotada y se van a otra parte a trabajar otra nueva por el mismo sistema. No tienen carreta ni otras herramientas que un par de pequeños arados y una rastra de ramas; y si venden sus productos en la ciudad, tienen que pagar fletes muy crecidos. Aunque no siembran generalmente ni la tercera parte de la chacra, no recogen pastos ni crían ninguna clase de ganado. Muchos no tienen una sola vaca ni más animal que una o dos yuntas de bueyes que quedan flacos y rendidos, cuando no mueren en el invierno, y algunos caballos mancarrones, a cada rato montados por los muchachos que no saben andar ni dos o tres cuadras a pie. De consiguiente, no hacen queso ni manteca, y muy pocos suelen criar un cerdo. Ade-

más, los pocos animales que tienen quedan la mayor parte del tiempo abandonados sin pastar, en medio de las chacras, destruyendo sus sembrados y los del vecindario.

"No tienen ni plantan árboles frutales ni de otra clase, así es que no sólo no recogen frutas, sino los que se hallan distantes de un monte silvestre tienen que cocinar con cardos y aun con bosta. Muchos ni tienen huerta, y los que la tienen se limitan a sembrarla con zapallos y sandías, sin cultivar verduras y legumbres para el consumo de su casa. Como se ve, el labrador oriental más acomodado y feliz no vende producto ninguno más que algunas carradas de trigo y un poco de maíz. Con sólo esto tiene que proveer a su mantención y gastos de todo el año, pagar su alquiler y los impuestos recién creados sobre sus productos. Su comida consiste en mazamorra o polenta de maíz, gofio o fariña de mandioca, con agua y sal, zapallos y algunos porotos, cuando los hay. Unos pocos carnean un pequeño cerdo que salan y comen en pocos días, después no les queda nada. Comen carne fresca tres o cuatro veces al año, cuando *les cae* algún dinero, y enormemente el día de la trilla, acompañada de mucha caña, gritería y a veces peleas. En ese famoso día de la trilla algunos gastan más de la mitad del valor de la cosecha de trigo; después apartan la semilla y casi todo lo que sobra lo entregan al pulpero en pago de los *vicios* del año. Así muchos se quedan desde entonces en una completa miseria y sin un grano de trigo para comer. Algunos no hacen pan en todo el año; otros suelen amasar con la mitad de harina de maíz; bien pocos lo comen de trigo puro. En

compensación, todos toman mate a cada rato, vicio ridículo y costoso que les hace pasar la mitad del día en calentar agua, chupar en una bombilla de lata y fumar después. Para bebida tienen agua, nada más que agua, y no siempre limpia, ni buena ni inmediata a su casa. La familia del labrador anda sin medias y muchas veces sin zapatos. Casi todos están vestidos de andrajos y los niños medio desnudos, aun en el medio del invierno" (195).

Esta relación la considero bastante exacta al referirse al estado de los labradores canarios o de sus hijos, que eran los que casi exclusivamente ocupaban los departamentos de Montevideo y Canelones. A los inconvenientes de sus prácticas agrícolas rutinarias, se unía la pobreza en que había quedado el país al hacerse la paz en 1851, lo cual contribuía a agravar aun más su miseria; pero si para ellos la situación no cambiaba y poco aprovechaban de su trabajo, el país beneficiaba con las cosechas de trigo y maíz que hacían producir a la tierra.

(195) De la exposición de C Robillard, inédita, que el doctor D García Acevedo puso a mi disposición bondadosamente.

SEGUNDA PARTE

LAS PLANTAS INTRODUCIDAS

Almendro *(Amygdalus communis,* L.*)*

Los almendros no producen fruta aquí o la dan en muy pequeña cantidad, pero al fin se hallará quizá alguna variedad que sea productiva. En 1881 adquirí almendros en la quinta de Margat y los planté en Vera; crecieron bien, pero no daban fruta. Lo mismo sucedía en 1813, tiempo en que dice el doctor Pérez Castellano que existían en el Miguelete, pero no producían frutos [196].

Igual afirmación hace Azara, pues expresa que este árbol crece en el Río de la Plata y se viste de flores, pero no da fruto. Agrega que en el Paraguay no se cría este árbol. (Esto fue escrito antes de 1801) [197]. D'Orbigny, al escribir lo que sigue, no dice que aquellos árboles den fruta: "Todas las legumbres son caras, lo mismo que las frutas, excepto las peras. Los almendros y ciruelos florecen bien [198]." Debió agregar: y producen mal.

Almezo (*Celtis australis,* L.)

De este árbol, en 1848, existían muchos ejemplares de *gran magnitud* en el Manga, en la quinta de Pedro F. Berro, y por esta circunstancia opino que fueron plantados con anterioridad a los que nacerían de la semilla hecha venir por Larrañaga,

(196) Pérez Castellano, *Observaciones sobre agricultura,* 2ª edición, 1914, pág 132.
(197) Azara, *Descripción e historia del Paraguay,* tomo I, pág. 84.
(198) D'Orbigny, *Voyage pittoresque dans les deux Amériques,* 1866

según De - María. Este último escribe: "Era naturalista (Larrañaga) y amante de la agricultura. Enriqueció la arboricultura del país con la introducción de una colección de 10 clases de árboles traídos de Europa. Entre éstos se contó la Acacia, la Mimosa, la Robinia, el *almezo*, mandados traer expresamente de Europa el año 1815 (199).

Llevé algunos ejemplares a Vera, en la proximidad del Río Negro, en el año 1883, donde siguen desarrollándose muy bien y sanos, habiendo resistido a las secas, a la falta de cuidados y, sobre todo, a grandes invasiones de langosta, que me secaron muchos pinos y cipreses, acacias, durazneros, robles, araucarias, etc.

Acacia blanca *(Robinia pseudo-acacia,* L.*)*

Es posible que la introducción de este árbol en el país date de 1815, pues su semilla se cuenta entre las que en ese año hizo venir de Europa Larrañaga (200). Es árbol de gran utilidad, ya por su madera, que es excelente para muchos usos, ya como combustible y también como árbol de ornato. Este árbol, originario de la América del Norte, se propaga con gran facilidad por los muchos hijos que producen sus raíces superficiales.

Araucaria brasileña *(Araucaria brasiliana,* Rich.*)*

En 1848 existían dos de estos árboles en la quinta de P. F. Berro en el Manga, siendo ya bastante crecidos; daban frutos bien desarrollados, pero con las semillas vanas. El Prof. Arechavaleta, en cierta

(199) De - María, en la *Revista de la A Rural,* 1893, pág 398
(200) De - María, en la *Revista* citada, pág 398

ocasión, hablando de este árbol, me dijo que él creía que en algún tiempo debió hacer vida espontánea al norte de nuestro país; que para esto se fundaba en que había encontrado dos de estos árboles por la frontera, lo cual demostraba que habían nacido en el agreste lugar en que estaban. El doctor Pérez Castellano escribió, en 1813, que él plantó la Araucaria brasileña, a la que los brasileños llaman *piñeiros* (201). El fruto de este árbol corpulento es muy alimenticio y lo utilizaban los indígenas, y aun lo aprovechan, como asimismo los brasileños.

Acacia negra *(Acacia melanoxylon,* R. Br.*)*

Dice Tomkinson: "El primer árbol de esta clase que se conoció en el país, nació de semilla en mi propiedad...; pregunté a Lasseau, entonces jardinero del señor Buschenthal, si sabía su nombre, quien le dio dos nombres equivocados; pero que más tarde un amigo le dijo que en Australia lo llamaban ***black wood*** (palo negro) y el nombre que más arriba consta" (202). La introducción de este árbol data de 1858. Excelente árbol para formar reparos contra los vientos, exigiendo muy pocas atenciones para su conservación; pero es de crecimiento tardío.

Acacia molísima *(Acacia mollissima,* Willd.*)*

Esta acacia, como la ***Dealbata***, es una variedad de la *Acacia decurrens.*

(201) P Castellano, edición de 1914, pág 255.
(202) Tomás Tomkinson, *Revista de la Asociación Rural,* 1874, pág 501.

"El primer almácigo que hice en tierra franca, —escribe Tomkinson,— las plantas llegaron en lo general a 12 y 15 pies de alto en ocho meses... las plantas de este almácigo fueron plantadas en el cerco... una que fue plantada cerca de la casa, entre otros árboles, tiene ya a los 11 años de plantada como 35 pies de alto y 55 pulgadas de circunferencia..." Se ve que la introducción tuvo lugar en 1863, pues estos apuntes los escribió en 1874 (203).

Yo cultivé muchos de estos hermosos árboles en Vera, departamento de Soriano, en rica tierra negra y subsuelo de varios metros de limo pampeano; crecieron también rápidamente, pero a los 14 años principiaron algunos a sudar goma, fueron secándoseles gajos y al fin perecieron todos. Debe ser árbol de poca vida; pero en la muerte de los míos debieron también influir los ataques de la langosta invasora. Conviene el cultivo por lo rápido de su crecimiento.

Alamo común *(Populus italica,* Moench.*)*

Cuando Berro y Errazquin compraron a los sucesores de Marcelo Medina la chacra situada en el Manga, con fondo a Toledo, en el año 1799, existían en ella algunos álamos entre los otros árboles que allí vivían" (204). Yo conocí algunos de gran magnitud, entre muchos otros plantados posteriormente y que aun se conservaban en 1851. El doctor Castellano dice lo siguiente, con referencia a la introducción de aquel árbol: "Después de los

(203) T. Tomkinson, *Revista* citada, pág 546

(204) Referencias de Paulino Berro, nacido en 1816, quien afirma el hecho, este vive aún.

sauces debe hablarse de los álamos, que vinieron ahora 10 o 12 años, creo que de la América del Norte; pues a don Manuel de Sarratea le oí que él los había traído de allá y los había regalado a algunos vecinos de Montevideo" [205]. Si el dicho de Sarratea es exacto, no se trataría de la introducción de los primeros álamos, sino de algún refuerzo a los existentes. El álamo debió ser introducido aquí de Buenos Aires o de alguna de las Provincias. En la *Historia de Chile*, escribe Gay con respecto al álamo: "Arbol desconocido en Chile antes de 1810 e introducido por el venerable padre Guzmán a su regreso de Mendoza, en donde rinde los mayores servicios desde una *época muy remota*" [206]. Habiendo existido el álamo en Mendoza desde época muy remota, debió ser extendido el aprovechamiento a las Provincias vecinas y luego también a Buenos Aires; así que es de uno u otro de estos puntos que se traería a Montevideo, si no lo fue directamente de Canarias o de España.

Por lo demás, el árbol que dice haber traído de Norte América Sarratea, habría que creer que fue la especie de *álamo de la Carolina.* Esto concuerda, por ser este árbol originario de aquella región, habiendo tenido lugar ese hecho en 1803. Existe también la noticia dada por De-María, con caracteres de cierta, estableciendo otra introducción de este vegetal por un capitán de buque en el año 1805 o 1806; pero de una a otra fecha apenas median 2 o 3 años.

(205) Doctor Pérez Castellano *Observaciones sobre agricultura* "Cerrito de la Victoria", 1848, pág 163.

(206) Gay, *Historia de Chile,* tomo II, pág 154

Alamo de la Carolina *(Populus monolifera,* Ait.*)*

Es un árbol hermoso, de mucha magnitud, sobre todo si arraiga en tierra negra y próximo a la margen del agua. En cuanto a su introducción en este país, De-María ha publicado lo siguiente: "Un buen yankee, allá por el año 1805 o 1806, capitán de un barco norteamericano, arribó a este puerto con procedencia de Nueva York, trayendo a su bordo seis varitas de Alamo de la Carolina, prendidos, bien acondicionados en un barril con tierra, las cuales regaló al coronel del Regimiento del Fijo, Tejada. Este buen español, aficionado a los plantíos, las plantó en su quinta de los Olivos, en Maroñas, cuidándolas con sumo esmero, consiguiendo que prendiesen y se aclimatasen... A su tiempo dio más varitas de sus álamos a D. Miguel Cuadra, a D. Pedro José Errazquin y al padre Pérez Castellano" (207). Existe la versión escrita por éste, la que no quita fuerza a lo que digo sobre la posibilidad de que este árbol fue el traído por Sarratea en 1803, pues ello no se opone a que el coronel Tejada le haya podido dar algunas varitas a Castellano pocos años después.

Araucaria imbricata *(Araucaria imbricata,* Pav.*)*

Con el doctor Daniel García Acevedo, el 14 de Octubre de 1912 fuimos a casa de Mr. Donaldo Clark, inglés, con el fin de fijar las fechas de la introducción de algunos vegetales en este país. Este, que había sido mayordomo de "La Selva", de Tomás Tomkinson, situada en el Pantanoso,

(207) De-María, *Montevideo antiguo,* tomo III, pág 43

nos manifestó que la primera semilla de aquel árbol le vino de Chile en 1876, y así él fue el primero que cultivó aquí ese árbol. Díjonos también el mismo Clark, que después que dejó la quinta de Tomkinson, estuvo en la quinta de Ricardo Haynes y en la de Bell Towers, como jardinero y arboricultor; agregando que él había sido el que delineó y arregló el Nuevo Cementerio inglés en el Buceo.

Alamo negro *(Populus nigra, L.)*

Este árbol, originario de la América del Norte, creo que habrá sido introducido en el país por el horticultor Margat, pues de su quinta fue llevado a la chacra de B. P. Berro, allá por el año de 1854.

Apio *(Apium graveolens, L.)*

Se cultivaba esta planta entre las hortalizas, en los años 1813 y 1815, época en que el doctor Pérez Castellano escribió su obra *Observaciones sobre agricultura*. En Setiembre de 1815 falleció éste. El mismo, con mucha anterioridad, en 1787, expresa que ya se cultivaba (208).

Alpiste *(Phalaris canariensis, L.)*

El mismo autor que antecede dice que aquí se cultivaba el alpiste. El doctor Larrañaga también declara que él lo cultivaba en su quinta en 1819 (209). Este grano es muy productivo; y no

(208) Doctor P Castellano, en carta publicada en la *Revista Histórica*

(209) Doctor A Larrañaga, *Diario de observaciones y gastos de mi quinta* (inédito)

sólo se emplea para alimentar canarios, sino que en algunos lugares de Europa lo comen las personas cocido, pues es muy nutritivo.

Ajenjo *(Arthemisia absinthium,* L.*)*

Lo mismo que el anterior, en cuanto a la mención del doctor Castellano.

Acelga *(Beta vulgaris,* L.*)*

Planta muy propagada, la cual hace vida espontánea. Era cultivada por P. Castellano y Larrañaga.

Avena *(Avena sativa,* L.*)*

Este grano se cultivó con mucha antigüedad, siendo hoy de vida espontánea. El doctor Pérez Castellano lo nombra entre las plantas cultivadas en 1813.

Abedul *(Betula alba,* L.*)*

Antes de 1810 vivía en los alrededores de Montevideo; lo trajeron unos franceses, propagándose primero en la chacra de Francisco Calvo [210].

Adonis rojo *(Adonis autumnalis,* L.*)*

Se cultivaba en la quinta de Larrañaga en 1819, según lo expresa éste en su diario.

Azucena blanca *(Lilium candidum,* L.*)*

El doctor Castellano la enumera como planta cultivada, en su obra, que es anterior a 1813. En

(210) De la Sota, *Historia de la República O del Uruguay*

la quinta de Larrañaga se cultivaba en 1819, y en el Manga, en la de Berro, antes de 1848 (211).

Alelí amarillo *(Cheiranthus cheire,* L.*)*

Existía en 1848 en la citada quinta de Berro.

Alelí colorado *(Mathiola incana,* R. Br.*)*

Larrañaga lo cultivaba en su quinta en 1819, y también el amarillo.

Alelí blanco *(Mathiola annua,* Sweet.*)*

Existía en el mismo tiempo y lugar que los anteriores; era el sencillo de 5 pétalos (212). El doctor Castellano, en la carta que he citado anteriormente, y que fue escrita en 1787, dice que en Montevideo se cultivaba alelíes de varios colores, dobles y sencillos.

El escritor De - María, al hacer la enumeración de las flores que se cultivaba en Montevideo o sus alrededores, se expresa así: "De 1808 a 1830 (213)... Las rosas, los claveles, los lirios, la vara de San José, las marimoñas, o bien la virreina, que era la más abundante: el *alelí*, el botón de oro, la espuela de caballero, la clavellina, la retama, el taco de reina, el penacho, la congona, la albahaca, la tripa de fraile, la flor de raso, lo mismo que la viuda silvestre, la margarita, la flor de pajarito y el clavel del aire... los jazmines que

(211) Cito el año 1848, porque hasta él alcanzan algunos de mis recuerdos, pero todas las plantas allí existentes eran anteriores a 1842 y las más a 1819, como se ve en el *Diario de observaciones* de Larrañaga.

(212) Consta en el *Diario de observaciones* de Larrañaga.

(213) De - María, "Las flores de antaño", en *Montevideo antiguo*, tomo IV, pág. 117.

embalsaman el ambiente con su perfume... la violeta, la amapola, el junquillo, la rosa de varias clases, la multiflor, la palma imperial, el tulipán, el copete, la mosqueta, la diamela" (214).

Alverjilla *(Lathyrus odoratus,* L.*)*

Cultivada en 1819 en la quinta de Larrañaga (215).

Azucena *(Amaryllis belladonna,* L.*)*

En 1848 vivía muy propagada en la quinta de Berro, en el jardín y en el monte. Esta *amaryllis* tiene el bulbo grande, da un escapo con varias flores rosadas y después aparecen las hojas. Es muy rústica en buenas tierras.

Albahaca *(Ocimum basilicum,* L.*)*

Su introducción es anterior a 1819, en que la cultivó Larrañaga (216), siendo una de las plantas más conocidas, que todos cultivaban en macetas o latas, haciendo la delicia de las señoras de aquel tiempo, como la congona y la palma imperial.

Amapola *(Papaver rheas,* L.*)*

Por 1848 se cultivaba una especie que se propagaba espontáneamente. Larrañaga, en 1819, dice que cultivaba amapolas. (¿Especies?)... Es posible que se cultivasen también de flor doble.

(214) La margarita, la flor de pajarito y el clavel del aire son plantas indígenas de este país

(215) Larrañaga, *Diario* citado

(216) Larrañaga, *Diario* citado

Areruma *(Gen. y Sp.?)*

Esta linda flor, planta bulbosa, que en otros tiempos gozó de gran popularidad, se cultivaba también en la quinta de Larrañaga en 1819.

Alhucema *(Lavandula vera,* D. C.*)*

De cultivo muy antiguo en el Río de la Plata. La sembraron P. Castellano, Larrañaga (217) y Berro, en el Manga.

Alcaucil *(Cynara scolymus.* L.*)*

Debió ser introducido en el Río de la Plata desde tiempo muy remoto, lo cual comprueba la antigüedad de los cardales en estos territorios, pues el cardo no es otra cosa que el alcaucil degenerado, o sea su vuelta a la forma silvestre. En este estado se le emplea como combustible, y como comestible, el tallo, las pencas y la alcachofa, como la del alcaucil. Se cultivaba éste en las quintas de Montevideo (218). El doctor P. Castellano nombra el *cardo blanco,* que se cultiva también y debía ser alguna de las variedades del cardo sin espinas que se siembra para la cocina.

Alverja *(Pisum sativum,* L.*)*

En 1605 se cultivaba en Buenos Aires (219), y en 1657 se continuaba la siembra, pues así lo expresa el viajero francés Acaratte du Biscay. El doctor P. Castellano escribía, en 1787, que las cosechas de

(217) Larrañaga, *Diario* citado
(218) Larrañaga, *Diario* citado
(219) García, *Régimen Colonial,* pág 52

aquel grano eran abundantes [220]. Azara manifiesta que la alverja se produce bien en todas partes [221], el citado Larrañaga dice que él la cultivó en 1819 [222].

Ajo *(Allium sativum,* L.*)*

En Buenos Aires, según lo que escribe el francés Acaratte du Biscay, era cultivado en 1657 [223]; el doctor Pérez Castellano dice que se cultivaba en Montevideo en 1787 [224]; Larrañaga lo cultivaba en su quinta en 1819 [225]. Lo indudable es que, tanto el ajo, como la cebolla y el ají picante, eran de general uso y cultivo desde tiempo muy antiguo.

Ajo puerro *(Allium porrum,* L.*)*

Este ajo debió cultivarse desde los primeros tiempos del coloniaje, pero no he podido establecer una fecha precisa.

Amarilis formosa *(Amaryllis formosissima,* L.*)*

La flor es roja color sangre, aterciopelada, con las divisiones desiguales. Larrañaga la cultivaba en 1819 [226].

Achira amarilla *(Canna glauca,* L.*)*

Esta caña de la India, de flor amarilla, era cultivada en el Miguelete, en la quinta de Larrañaga, en 1819 [227]. Es planta americana.

(220) Doctor P. Castellano, carta ya citada.
(221) Azara, obra citada, tomo I, pág. 84.
(222) Larrañaga, *Diario* citado.
(223) Acaratte, en la *Revista de Buenos Aires,* tomo XIII, pág. 4.
(224) Doctor Pérez Castellano, carta ya citada.
(225) Doctor Larrañaga, *Diario* citado.
(226) Doctor Larrañaga, en dicho *Diario.*
(227) Larrañaga, *Diario* citado.

La Achira roja *(Canna coccinea,* Mill.) debe de hacer muchos años que fue introducida en el país.

Añil *(Indigofera anil,* L.*)*

Larrañaga dice que en su quinta, en 1819, se cultivaba; pero no expresa cuál era la especie. Yo lo he encontrado en estado de vida libre y espontánea en las arenas del Puerto del Sauce y en el Río Negro. Eran frondosos y los había en gran cantidad. Es planta americana la especie a que hacemos referencia y en este país viven dos o tres especies más.

Algodón *(Gossypium herbaceum,* L.*)*

El algodón se criaba en las Américas al tiempo del descubrimiento, y era utilizado por algunas de las naciones que las poblaban. Se cultivaba también en el orbe antiguo y desde tiempos remotos en el Egipto. Existen varias especies y una arbórea. En la conocida obra del padre Acosta se refiere lo siguiente: "El algodón también se da en árboles pequeños y grandes, que tienen varios como capullos, los cuales se abren y dan aquella hilaza o vello, que cogido hilan y tejen y hacen ropa de ello. Es uno de los mayores beneficios que tienen las Indias, porque les sirve en lugar de lino y de lana para ropa [228]."

En cuanto a su cultivo en este país, dice un escritor: "Es arbusto que se eleva de 7 a 9 pies, formando copa espesa; sus hojas semejantes a la

(228) José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias* Madrid, 1792, tomo I, pág 245 La 1ª edición salió a luz en 1590

de la higuera, en las formas, de un color verde oscuro, son muy carnosas, presentándolas en los primeros momentos de su desarrollo muy gruesas, arrugadas, algo semejantes en esto a las del árbol toronja. Es la especie menos sensible al frío, y del todo diferente a las demás que conocemos. Tomado el fruto de un arbusto sin cultivo y enviado a la Exposición de Londres en 1862, obtuvo premio como algodón del Salto [229]. Es una variedad del todo diferente a las demás que conocemos. La consideramos *indígena* del Estado Oriental, o, al menos, vegeta en nuestro territorio desde tiempo inmemorial, sin cultivo alguno, resistiendo a los fuertes fríos y a las grandes secas."

Como estas plantas se adaptan más a los climas calientes, en el Paraguay prospera bien, y así lo comprueban las siguientes líneas: ". . . digo que en ella da bien el algodón, porque éste requiere tierras débiles y calientes. Se extraen anualmente de 9 a 10 mil arrobas para las Provincias de abajo, valiendo aquí de 1 ½ a 2 pesos la arroba [230]."

Alfalfa *(Medicago sativa,* L.*)*

"Hay 37 años que me vinieron de Buenos Aires dos libras de semilla de alfalfa... pero de esas pocas, lejos de perderse, más bien se multiplicaban y llegaron a multiplicarse tanto, que traté de no sembrar otra cosa en aquella tierra [231]." Supongo que esto debió ser escrito allá por el año 1813; descontando los 37 años de que habla el doctor Castellano, tenemos que esa alfalfa se empezó a

(229) A T Caravia, *Manual del Cultivador,* pág 57
(230) Azara obra citada
(231) Doctor Castellano, *Observaciones sobre agricultura,* pág 211

cultivar por 1775. Resulta, asimismo, que la alfalfa ya se cultivaba en Buenos Aires, puesto que de allí vino la semilla.

En Mercedes, el conocido Manuel García Pichel solicitó permiso (antes de 1810) del Cabildo de Soriano para efectuar siembras de *alfalfa* en la Isla del Río Negro, que está frente a aquella población y es llamada ahora Isla del Puerto. El permiso se dio; pero la siembra no debió tener éxito, por cuanto se expresaba en la solicitud que se iba a sembrar en el *bañado*, y está comprobado ahora que aquella leguminosa se pierde o enferma en los lugares húmedos [232].

Azafrán *(Crocus sativus, L.)*

Esta planta se sembraba en algunas quintas o jardines, pero no con fines industriales, sino para llenar las necesidades de las familias. Planta más cultivada era el cártamo, llamado azafrán del país, para sustituir a aquélla.

Arroz *(Oryza sativa, L.)*

"También cultivan en este pueblo más que en otro el arroz, que riegan de un arroyo inmediato, cosa que no tiene ejemplar en todo lo que he andado de esta América [233]."

Los experimentos efectuados aquí han dado buen resultado, y creo no estará lejano el día en que su cultivo sea importante, para lo cual hay que elegir las variedades apropiadas al clima y la tierra. En el campo experimental del Instituto N.

(232) En el *Archivo Administrativo,* 3er L., vol. 230
(233) Azara, *Geografía física,* etc., pág. 16

de Agronomía, en este año de 1914, tuve el gusto de ver la siembra de aquel grano, que dirigía el profesor de agricultura Ingeniero Agrónomo T. Kessissoglou. Las macollas revelaban salud, y las espigas vastas, y granadas ya, anunciaban una buena cosecha.

Ají *(Capsicum annuum,* L.*)*

Especie de pimiento pequeño, picante, que se usa como condimento, de mucho empleo antiguamente. En la quinta de Larrañaga se cultivaba en 1819 (234). Existen muchas variedades.

En 1747, el ají era reputado como artículo de primera necesidad en la alimentación de obreros y de soldados. En las Actas del Cabildo de Montevideo, en la correspondiente a la sesión del 15 de Noviembre de 1747, se expresa que "es muy conveniente se haga dha corrida por conbenir así al bien público, y para esto Dispuso este Cav.do se haga el Prorrateo para e Bastim.to de dha gente entre los vezinos que no salieron a dha corrida para tocante Yerua, Tabaco, Sal y *Ají;* y la carne se hará Prorrateo entre los que Tubieren suficiente Rodeo" (235).

En 1751, en un presupuesto que hace Gorriti para guerrear a los Minuanes, apunta como bastimentos: carne, yerba, tabaco, sal, *ají*. De ají señala dos arrobas, para 200 hombres, durante *¡dos meses!*

Cuando embarcaron en Montevideo los jesuitas, expulsados de estas regiones en 1767, entre los

(234) Larrañaga, *Diario de observaciones,* etc

(235) Doctor Pedro Mascaró, *Revista del Archivo Administrativo,* 1886, tomo II, pág. 227, y Bravo, *Expulsión de los jesuitas,* pág 380.

numerosos artículos y objetos que la autoridad envió al barco en que aquéllos debían hacer el viaje, se contaban: 1 arroba de *ají*, 24 ristras de ajos, 2 barriles con repollos, 1 cuñete de apio, 1 cuñete perejil, 10 quintales menestras, 200 limones, 1 ½ quintales harina y dos arrobas de yerba [236]. Pongo aquí sólo los productos vegetales del Plata, pues se les había provisto de otros, como arroz, fideos, chocolate, azafrán, clavo, etc.

El pimiento no es sino una variedad del ají picante; sin embargo, en este género las especies son varias, y este mismo está representado por formas y variedades, como sucede casi siempre con las plantas que la agricultura mantiene por largos períodos de tiempo.

Y para terminar estos datos sobre el ají, voy a transcribir las noticias que a su respecto da el padre Acosta: "Pero la natural especería que dio Dios a las Indias de Occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias y en las Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron, nombran *axí*, y en lengua del Cuzco se dice *uchu*, y en la de México *chili*... de los antiguos indios fue muy preciada, y la llevaban a las partes en donde no se da, por mercadería importante... Hay axí de diversos colores, verde, colorado y amarillo: hay uno bravo que llaman *caribe*, que pica y muerde reciamente: otro manso, y alguno dulce, que se come a bocados. Alguno menudo hay que huele en la boca como almizcle y es muy bueno. Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas,

(236) Bravo, obra citada, pág 380 y siguientes

en las Islas, en Nueva España, en Perú y todo lo demás descubierto; de modo que, como el maíz es el grano más general para pan, así el axí es la especie *más común* para salsa y guisados" [237].

Avellano *(Corylus avellana,* L.*)*

De este árbol pequeño plantó Bernardo P. Berro algunos ejemplares allá por 1856, o próximo a ese año, adquiridos, sin duda, en el establecimiento de Margat, los cuales siempre vivieron mal y al fin se secaron. Yo llevé en 1883 dos ejemplares a Vera, los que también, a pesar de mis cuidados, se secaron al año siguiente. Esto prueba que el clima o la tierra no le son favorables. Ignoro si en alguna quinta han prosperado, pero creo que no. Existen variedades ornamentales.

Anís *(Pimpinella anisum,* L.*)*

De esta semilla, tan usual en la cocina antigua, en las masas, licores y en medicina, es indudable que deben haberse hecho algunos ensayos de cultivo. Es una umbelífera poco exigente, originaria de Egipto. Hoy no creo se cultive aquí.

Batata *(Convolvulus batatas,* L.*)*

Por las transcripciones que se han hecho en la primera parte de esta obra, se ve que esta planta es originaria de América, como que también existían *ñames* comestibles, que es una Dioscorácea, y la primera Convolvulácea. Hay, asimismo, ñames

(237) José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias,* pág 236, tomo I, 6ª edición, 1792 La 1ª salió a luz en 1590

de origen asiático. Sobre esta planta, en el período de 1780 a 1800, escribe Azara lo siguiente, particularizándose con las cosas del Uruguay: "Hay especies de *batatas* blancas, amarillas y moradas. La llamada *Abaiybacué* en el Paraguay y Misiones, tiene piel roja y es del grueso de la pantorrilla, largo lo que la pierna, con la carne blanca y de buen gusto [238]." "...Todas deberían llevarse a España, como también ocho o diez especies de *calabazas* y de *judías*" [239]. En cuanto al gran tubérculo a que se refiere Azara, Domingo Parodi manifiesta que el nombre guaraní de esta dioscorácea es *Abáyibá-cué*, y debe ser así [240].

En este territorio, sobre todo en Maldonado, eran famosas las batatas comunes, que se cultivaban tanto por su tamaño como por su sabor. "Las batatas que aquí suelen cultivarse, unas son blancas en la película que las cubre y otras rojizas; pero unas y otras tienen blanca la carne. Las blancas se crían algo más gruesas que las rojizas" [241].

En las Antillas, a las batatas llamaban *camotes*. Por lo demás, véase el siguiente dato sobre el empleo que de ellas hacían en la Isla Española y otros lugares: "También se hacía pan de batatas, esta raíz acá la traen mucho y la comen asada y con vino. Tiene talle de raíz de lirios morados y amarillos y de esta raíz hacen mucho pan aquellas gen-

(238) Azara, obra citada

(239) Azara, obra citada, pág. 84. Con esto se afirma, una vez más, el origen de la batata americana, de las calabazas o sea zapallos, y de las judías o sea porotos, pero ello no impide que existan de esos generos otras especies, de origen asiático y africano

(240) Parodi, *Plantas usuales,* 1886, pág. 4

(241) Doctor Castellano, *Observaciones sobre agricultura,* pág 225

tes [242]." No debe entenderse literalmente lo que dice el historiador, pues aquí pan es la carne del tubérculo amasada y asada, o el mismo tubérculo cocido.

El *moniato* no es sino una batata, al parecer de origen asiático, y, por consecuencia, es otra especie. Los tubérculos alcanzan gran tamaño; yo los he recogido, en 1885, en mi quinta en Vera, de 4 y 5 kilos!

En el Perú, los indios llamaban *patati* a la batata y en México *camote.*

Por último, agregaré aquí lo que escribe Julián O. Miranda, cuando se refiere a las afamadas batatas de Maldonado; pero esto después de terminada la Guerra Grande en 1851: "En los alrededores de Maldonado, además de las chacras que cultivaban cereales, existían algunas quintas, como la de *Las Gallegas,* que conocerá de fama la actual generación maldonadense, en las que se cosechaba hortalizas, y entre ellas, las afamadas *batatas moradas,* cuya semilla, que hoy se ha perdido, introdujo de Málaga don Francisco Aguilar" [243].

Y terminaré con los siguientes renglones del padre Acosta, escritos antes de 1590: "Las que ahora me ocurren, además de las *papas,* que son lo principal, son ocas, yanaocas, *camotes, batatas,* xiquimas, yuca, cochuchu, cavi, totora, maní, y otros cien géneros que no me acuerdo. Algunos de éstos han llevado a Europa, como son *batatas,* y se comen por cosa de buen gusto" [244].

(242) Ramos y Zamora, *República de Indias,* tomo II, pág 83.
(243) J O Miranda, en la *Revista Histórica,* tomo VI, pág 338
(244) José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias,* tomo I, pág. 232.

Berenjena *(Solanum melongena,* L.*)*

El doctor P. Castellano la cita como cultivada, —lo que le da más antigüedad de 1787,— en la interesante carta escrita en ese año [245].

Bróculi *(Brassica oleracea* L., *var. botrytis,* D. C.*)*

El mismo autor, en la misma obra, la cita como cultivada; y ya había declarado lo propio en 1787 [246].

Boca de sapo *(Antirrhinum majus,* L.*)*

Esta planta, en 1848, crecía en el Manga, en el jardín de la quinta de P. F. Berro, y sobre todo en las paredes de piedra de un gran pozo o estanque, que servía para el riego, entre helechos y musgos.

Boj *(Buxus sempervirens,* L.*)*

En el mismo lugar anterior, las calles tenían cortinas de esa planta, cuyo crecimiento nunca pasó de un metro. En Europa es muy apreciada la madera de esta euforbiácea para trabajos de tornería.

Borraja *(Borrago officinalis,* L.*)*

En 1760 era cultivada en Corrientes [247].

En la quinta de Berro, en el Manga, allá por 1848, crecía desparramada por el monte, y en mucha cantidad, como sucedía con el toronjil y las violetas.

(245) Doctor P. Castellano, en la carta citada
(246) Doctor P. Castellano, ídem.
(247) B López, "Descripción de Corrientes", en la *Revista de Buenos Aires*

Bardana, abrojo *(Lappa minor,* Gaertn.*)*

Planta introducida, sin duda, en tiempos lejanos, por las virtudes medicinales que le atribuían y además por ser la raíz comestible. En algunos lugares se propaga tanto, que constituye una maleza. Hoy vuelven a pregonarse sus virtudes medicinales entre el vulgo.

Bella de día *(Convolvulus tricolor,* L.*)*

En la quinta de Larrañaga se cultivaba en 1819. A esta enredadera también la llaman campanilla.

Buenas noches *(Mirabilis jalapa,* L.*)*

Es planta cuyo cultivo da poco trabajo; se seca en invierno, pero vuelve a brotar en la primavera siguiente. Vivía en el jardín, en el Manga, en 1848, y sigue cultivándose en sus diferentes variedades.

Borla de oro *(Abutilon striatum,* Hort.*)*

Esta planta es indígena de este país: la he encontrado en los montes al Norte, en Artigas; vive también en la Argentina. Este arbusto era cultivado en la quinta del Manga, allá por 1850. No debe de haber sido importado. Fue llevada a Europa en 1837, habiéndose creado con el cultivo algunas variedades.

Brincos *(Impatiens balsamina,* L.*)*

Planta muy conocida y que en otro tiempo gozó de mucho favor en los jardines o entre las plantas de los patios.

Berros *(Sisymbrium nasturtium,* L.*)*

Hoy se encuentra con frecuencia, por propagarse espontáneamente en bañados y cañadas. Es una hortaliza muy empleada en ensalada para la mesa, y tiene también aplicación medicinal. Allá por 1882 llevé algunas ramitas a Vera, en cuyo lugar no existía, las planté en una cañada y se ha extendido mucho. Debe ser de muy antigua introducción.

Barniz del Japón *(Ailanthus glandulosa,* Dosf.*)*

Arbol corpulento, introducido del Japón en Europa en 1751. A este país —Montevideo— fue traído antes de 1859 (248). Con sus hojas se alimenta el gusano *Bombyx cynthia,* que produce una seda utilizable.

Botón de oro *(Ranunculus acris,* L.*)*

Ranunculácea que hace muchos años se cultiva en el país, no siendo tan buscada como otrora para los pequeños jardines.

Ciruelo *(Prunus domestica,* L.*)*

"Los almendros y ciruelos crecen mucho y se visten de flores en el Río de la Plata: pero hasta hoy no han dado fruto... En el Paraguay no hay almendros ni ciruelos y los melocotones dan rara vez fruto malo y *agusanado*" (249). Sin duda el autor a que me refiero —Azara— menciona el

(248) Moussy, *Description de la Confédération Argentine*, 1859
(249) Azara, obra citada, t. I, pág 84

hecho aludiendo a la especie cultivada antes de 1801, porque después es sabido que se importaron especies productoras. Ya el doctor Castellano, en 1813, cita el árbol entre los frutales. Por otra parte, en 1657 se cultivaba en Buenos Aires, pues así lo dice Ascarate du Biscay.

En cuanto a la anterior referencia, de que los melocotones se *agusanan*, es cosa que sucede aquí también con las clases *tardías*, y lo mismo pasa con los duraznos, los priscos, los bocados de dama, etc.

Cerezo *(Cerassus avium*, Moench.*)*

"Las peras son buenas, las *cerezas* no valen nada" [250]. D'Orbigny, al decir esto, se refiere sin duda a la acidez de las guindas que se cultivaban; por lo demás, la cereza se cultiva poco en el país, no así las guindas, desde antes de 1799. La cereza se cultivaba en la quinta de Berro en 1819.

Ciprés *(Cupressus lambertiana*, Carr.*)*

Arbol de mucho desarrollo; parece que su introducción data de 1863. Se emplea de preferencia para formar hermosas y útiles cortinas contra los vientos. Refiriéndose a esta especie, dice T. Tomkinson: "Hay un árbol de esta clase, *Cupressus lambertiana*, plantado hace 12 años, que tiene 49 pies de alto y circunferencia del tronco 57 pulgadas [251]."

(250) A D'Orbigny, *Voyage pittoresque dans les deux Amériques*
(251) T Tomkinson, *Revista de la Asociación Rural*, 1875, pág. 699.

Ciprés *(Cupressus lusitanica,* Mill.*)*

Este ciprés, al que se designa también con el nombre de *gauca* o *pendula,* debe de ser de introducción antigua.

Ciprés *(Cupressus sempervirens,* L.*)*

El padre Luis Bolaños, en el año 1605, plantó un ciprés en el Convento de San Francisco, en Buenos Aires. La copa de este árbol se alzaba muy por encima de las azoteas conventuales, cuando un huracán, en 1911, lo tronchó y echó por tierra. Lástima que no conste la especie a que pertenecía [252].

Los cipreses que existían en la quinta de Larrañaga en 1851, muy crecidos, eran de esta especie o de sus variedades *Cupressus funebris,* Endl., y *Cupressus horizontalis.*

Clavel del aire *(Tillandsia dianthoidea,* Rossi.*)*

En algunas casas tuvieron esta bromeliácea indígena, muy general antes de 1825; pero no sé cuál o cuáles especies más, pues existen varias en nuestros montes y rocas. Es probable que fuese la más común, y que se cuidase además otras especies, como el *blanco* y el *amarillo.*

Cedro *(Cedrus deodara,* Loud.*)*

"Es árbol magnífico, que en las montañas de la India inglesa, a una elevación de 5 a 10 mil pies del nivel del mar, llega al alto de 150 a 200 pies, con un tronco de 20 a 27 pies de circunferencia.

(252) *La Nación* de Buenos Aires, 1911.

El árbol mayor que tengo de esta clase, me fue cedido por el señor Buschenthal... hoy, a los 14 o 15 años de plantado, tiene 44 pies de alto, con un tronco de 44 pulgadas de circunferencia, vestido de ramas desde el suelo; y forma un magnífico objeto en la pelusa enfrente de la casa" (253).

A estar a lo transcripto, el introductor de este árbol es Buschenthal, y habría sido traído al país en 1863.

Caña de Castilla *(Arundo donax, L.)*

En la quinta de mi abuelo, en el Manga, en 1848 existían grandes cañaverales, que debían tener mucha antiguedad, pues se habían formado por el anual aumento de los rizomas. El jardín que mi abuela, Juana Larrañaga de Berro, cuidaba en la casa del Manga, estaba cercado con esas cañas, que todos los años, en el invierno, se renovaban, porque aquéllas se pudren a la intemperie en esa estación. Es una planta muy útil, pues tiene muchos empleos. El doctor Castellano, en su conocida obra, también la cita.

Colinabo *(Brassica napus œsculenta, D. C.)*

El doctor Castellano cita esta hortaliza, en 1787, como planta que se cultivaba aquí (254), y lo mismo hace en su obra ya referida.

Centeno *(Secale cereale, L.)*

Es muy posible que se haya cultivado este cereal; yo lo conozco desde hace pocos años, habién-

(253) T. Tomkinson, *Revista de la Asociación Rural*, 1875, pág 700.
(254) Doctor Castellano, en carta publicada en la *Revista Histórica*

dolo visto cultivar en algunas chacras. En Europa se siembra en las tierras muy pobres, donde da cosecha.

Col, Berza, Repollo *(Brassica oleracea,* L.)

"Plaza de la verdura llamaban los antiguos a la que concurrían los verduleros a vender sus hortalizas y frutas desde el siglo pasado... En los puestos de verdura, en la plaza, lo que más había eran *coles,* nabos, lechugas, cebollas, ajos [255]."

Esta fue, indudablemente, una de las primeras hortalizas introducidas en esta región, como que su cultivo se hallaba muy extendido en España y en toda Europa.

El doctor Castellano, en la ya citada carta escrita en 1787, dice: "Pero nada es comparable a la abundancia de hortalizas que se cultiva todo el año, como son las *coles, repollos* más grandes y de mejor gusto que las de Buenos Aires, las de Génova, las Lombardas, las rizadas, y otras muchas, que de accidentes distintos, sólo se conoce aquí con el nombre general de coles" [256].

Coliflor *(Brassica oleracea botrytis,* D. C.)

El doctor Castellano, en 1787 [257], dice que aquella hortaliza se cultivaba en Montevideo.

El 6 de Noviembre de 1819, el doctor Larrañaga escribía en su Diario: "Hoy ha estado Berro por la primera vez y le ha *parecido* que se ha *traba-*

(255) I. De - María, *Montevideo antiguo,* tomo I, pág. 76.
(256) Doctor Pérez Castellano, carta citada, en la *Revista Histórica*
(257) Doctor P. Castellano, carta ya citada

jado mucho (258), y mañana llevará lechuguino y plantas de *coliflor;* me dice que riega los *ciruelos* y les ha torcido algunas ramas (259) y que parece se conseguirá alguna; que hay poca *cereza* y poco durazno, pero mucha *guinda* y *manzana.*"

Cebolla albarrana *(Urginea scilla,* Stein.*)*

Larrañaga informa que la cultivaba en su quinta del Miguelete en 1819 (260).

Cebada *(Hordeum vulgare.* L.*)*

La introducción de este grano es de muy antigua data. En 1770 era cultivada en las chacras de Buenos Aires (261) como planta forrajera, que se destinaba a los caballos de la ciudad, sin duda para verdeo. Aquí se cultivaba también, pues así lo dice el doctor P. Castellano.

En Chile, el año 1556, ya se cultivaba bastante y, por consecuencia, con anterioridad en el Perú; así dice Gay: "La cebada es conocida en Chile desde la época de la conquista. Ya en 1556 su uso era bastante común, por haber obligado a la Municipalidad de Santiago a decretar un máximum de venta, que era de 12 reales la fanega" (262).

Oyarvide, en su Memoria, escribe, en 1784, que en Maldonado se sembraba cebada, maíz, trigo, etc. (263).

(258) Por esta manifestación se ve que Larrañaga daba valor a la opinión de Berro respecto de trabajos agrícolas El *mucho trabajo* se refería a los adelantos conseguidos por Larrañaga en sus plantíos.

(259) Como lo había dicho Azara, en aquellos lejanos tiempos los ciruelos daban muy poca fruta o ninguna

(260) Larrañaga, *Diario de observaciones,* etc., ya citado.

(261) Perez Castellano, *Observaciones sobre agricultura.*

(262) Gay, *Historia de Chile,* tomo II, pág. 84

(263) Ovarvide, en la *Colección* de Calvo, tomo VII

La cebada tuvo aquí un lucrativo empleo en la fabricación de cerveza, si bien una parte de la que se empleaba era importada. En 1855, en la calle 18 de Julio, se estableció una fábrica por Elíseo Dosset, la *primera* en el país, quien en 1861 la vendió a Adolfo Robillard. En 1888 daba una producción diaria de 9 mil litros (264). En 1874 el mismo Elíseo Dosset estableció otra fábrica en la Aguada, en la cual en 1888 se elaboraron 1600 pipas (265).

En 1590 se cultivaban en América trigo, *cebada*, garbanzos, habas, lentejas, hortalizas y legumbres de todas clases, como: lechugas, berzas, rábanos, cebollas, ajos, perejil, nabos, zanahorias, berenjenas, escarolas, acelgas, espinacas, "porque han sido cuidadosos los que han ido en llevar semillas de todo" (266).

Culén *(Psoralea glandulosa, L.)*

Planta de Chile y la Argentina, introducida aquí desde hace muchos años. En 1848 existían algunos arbustos en la quinta de Berro, en el Manga. Este vegetal es muy usado para las molestias del estómago, y esa es la razón de haberse propagado en el país.

Chícharo *(Pisum sativum, L., var. arvensis)*

El doctor P. Castellano, en carta escrita en 1787, manifiesta que era un grano abundante (267) en

(264) Doctor Wonner, *Las Industrias*, pág 63
(265) Doctor Wonner, obra citada, pág. 64
(266) José de Acosta, obra ya citada, tomo I, pág 261.
(267) Doctor P. Castellano, *Observaciones sobre agricultura*, edición de 1848.

aquel tiempo. Es una leguminosa rústica y de mucho rendimiento, y es por eso que no la desdeña la población rural. Azara dice que en todas partes crecen bien los guisantes [268].

Chirivía *(Pastinaca sativa,* L.*)*

Esta planta se cultivaba en las quintas de Montevideo en 1787 [269], lo cual se hacía aún en 1813 [270]. En la chacra de Berro debió ocurrir lo mismo, pues en 1848 se reproducía sin cultivo ya, extendiéndose tanto dicha umbelífera, que al fin en ciertos lugares ocupó enteramente el terreno, sobre todo el próximo al arroyo. En nuestros días sigue propagándose espontáneamente.

Cidra cayote *(Cucumis citrullus pasteca,* Ser.*)*

Esta cucurbitácea se cultivaba antes del año 1813, lo que se confirma con la cita que el doctor Castellano hace en su obra.

Esta fruta se emplea para dulce; la masa que la llena, un compuesto de fibras, es lo que se utiliza. Es una especie de sandía. Hoy se cultiva poco [271].

Chufas *(Cyperus esculentus,* L.*)*

Las han cultivado en el país con buen resultado. El Prof. Juan Cominges también las sembró, produciendo bien y siendo sus tubérculos mayores que

(268) Azara, obra citada, tomo I, pág 84
(269) Doctor P. Castellano, carta ya citada
(270) Doctor P Castellano, *Observaciones,* etc
(271) A T Caravia, *Manual del Cultivador,* pág. 74

los que se dan en España [272]. Está comprobado que han sido cultivadas antes de 1878.

Cebolla *(Allium cepa, L.)*

Esta planta, de cultivo tan extendido, en 1660 ya era conocida en Buenos Aires. Así lo afirma Acaratte du Biscay, que estuvo en el Río de la Plata [273].

Es muy posible que los primeros pobladores que vinieron a Montevideo trajeran consigo aquella planta.

El doctor P. Castellano, en una carta escrita en 1787, al hablar de algunas especies de cultivo, se expresa en estos términos: "...*cebollas*, de todo en abundancia, que muchas personas de distinción, nada apasionadas a este país, confiesan sencillamente no haber visto en España plaza tan abundante y surtida como la de Montevideo. Los de Buenos Aires la envidian ya en algunos renglones, y de ella se proveen o de muchas cosas que o no se dan allá, o no se dan tanto y de tan buena calidad frutas como Zapallos, Bugangos, Calabazas, Melones criollos y de Valencia, Sandías comunes, del Río Grande y de Málaga se cogen abundantemente y se venden a precios moderados, etc. [274]."

En 1590, a estar a lo que dice el padre Acosta [275], las *cebollas*, el ajo, rábanos, zanahorias, lechugas, coles, nabos, berenjenas, escarolas, acel-

(272) U Valdés y Pajares, *Boletín de la C. C. de Agricultura*, tomo II, pág 20

(273) Acaratte du Biscay, *Censo de Buenos Aires*, 1887, tomo I, pág 19 en la *Crónica*, M A Pelliza

(274) Doctor P. Castellano, carta citada

(275) José de Acosta, obra citada, tomo I, pág. 261

gas, espinacas, ya se habían introducido en las Américas y se cultivaban.

Campanilla *(Ipomœa mutabilis,* Gawl.*)*

Enredadera voluble, para cubrir verjas o glorietas, era general en las antiguas quintas, como lo es hoy, o sus variedades. Las flores, azules, rojas o blancas; hay otra llamada *Convolvulus tricolor.*

Cardo de Castilla *(Cynara carduncululus,* L.*)*

El alcaucil no es otra cosa que una forma del cardo silvestre obtenida por un prolongado cultivo, en que ha perdido las espinas y lo hace apto para la alimentación. Cuando no se cultiva, abandonándolo para que se propague espontáneamente, después de unas pocas generaciones vuelve a su primitivo estado. Es indudable que este vegetal fue de los primeros introducidos en el Plata, pues en 1749 [276], ya era muy común en la campaña de Buenos Aires, siendo el primer elemento de combustión que se usaba en esa ciudad.

Larrañaga escribió respecto de los cardos: "Marzo 10 de 1819. — Escasea mucho la leña, y todas las familias se surten con cardos que introducen en las casas y piden mucho cuidado por varios incendios que ya se han experimentado. En la quinta no se quema otra cosa" [277].

Durante la Guerra Grande, y aun años después, mi padre, en su chacra del Manga, no hacía quemar otra cosa que los cardos, que allí abundaban.

(276) En *El Lazarillo de Ciegos Caminantes* se dice que en Buenos Aires se quemaba los cardos secos como combustibles.
(277) D. A. Larrañaga, *Diario de observaciones,* ya citado.

Para que el cardo sea más fuerte y para dar más calor, hay que cortar los cardales antes de que se sequen los tallos en pie.

Pero los cardos se habían propagado también por los campos, y así, en un viaje que hizo Larrañaga a Paysandú en 1815, relata: "... llegamos a las 2 y media de la tarde (a Paysandú), atravesando hasta aquí inmensos cardales, sin encontrar ni un rancho" [278]. Lo mismo dice de los campos de Mercedes y de Soriano, que se hallaban cubiertos de cardales.

En 1832, C. Darwin, en sus observaciones durante un viaje en el "Beagle", escribe lo siguiente, que tomo sustancialmente [279], al referirse a los campos del sur de Buenos Aires: "El *Hinojo* abunda en los bordes de las zanjas en las cercanías de Buenos Aires, en Montevideo, y en otras ciudades. Pero el *Cardo de Castilla* se ha extendido mucho más: se le encuentra en estas latitudes en los dos lados de la Cordillera, sobre todo el ancho del continente. Lo he encontrado en lugares poco frecuentados de Chile, Entre Ríos y la Banda Oriental. En este último país, muchas millas cuadradas (probablemente varios centenares) están cubiertas de estas plantas armadas de espinas, en donde ni hombres ni bestias pueden penetrar."

Los cardales a que alude Darwin, con el aumento de los ganados hasta 1843, fueron en su mayor parte destruidos por los vacunos, y sobre todo por las yeguadas, que los pisoteaban y comían; pero ese año, en que se inició la guerra en el país (más

(278) Larrañaga, *Revista Histórica*, año II, págs 430 y 436

(279) C Darwin, *Voyage d'un Naturaliste*. Edición 1883, pág. 127.

bien debería decirse que existió desde el año anterior, en que el ejército invasor empezó a pasar el Uruguay), las estancias se fueron abandonando, retirándose sus habitantes a los pueblos; los ganados y yeguadas fueron desapareciendo también, y entonces los cardos volvieron a ocupar los campos altos o aquellos que no eran húmedos, formando espesura, en que se ocultaban los matreros o desertores cuando les faltaba el bosque costanero, y donde se guarecían, asimismo, innumerables perros cimarrones, que contribuían a destruir los ganados. Después de la Guerra Grande subsistieron por algunos años los cardales, que cubrían los campos más ricos de la República. Los *Cardos asnales* también ocupaban campo, creciendo más en altor, pero esto sólo ocurría en las tierras ricas en humus, o en los caminos y proximidades de las casas, porque están abonados.

Cardo asnal *(Silybum marianum,* Gaertn.*)*

Este cardo se propagó en este país desde tiempo muy antiguo y hoy llega a cubrir grandes extensiones de campo. El naturalista Darwin escribe al respecto, que "el *cardo gigante* de las Pampas se presenta de otra manera, porque yo lo he encontrado en el Valle del Sauce. Según los principios también expuestos por M. Lyell, pocos países tienen desde después de 1535; cuando el primer colono vino a desembarcar con 72 caballos en las riberas del Plata, han sufrido modificaciones más sensibles. Las innumerables tropas de caballos, de vacunos y de ovejas, han modificado no solamente

el carácter de la vegetación, sino que han alejado al guanaco, el ciervo y el avestruz" (280). En otra parte dice: "Existen con frecuencia inmensos campos de cardos y de cardos asnales; se puede decir que la región entera no es otra cosa que una llanura cubierta de esas plantas. . El *cardo* alcanza próximamente la altura de un caballo, pero el *asnal* sobrepuja frecuentemente la cabeza de los que los montan" (281). Esto fue escrito en 1832, y lo que Darwin designa con el nombre de cardo, es lo que el vulgo denomina cardo de Castilla.

Cilantro, Culantro *(Coriandrum sativum,* L.*)*

Esta umbelífera aromática se cultivaba, según el doctor Castellano, en 1813; pero hoy está aquí abandonada. Se empleaba como condimento.

Clavel *(Dianthus caryophyllus,* L.*)*

El doctor Castellano escribe, en 1787, que en aquella fecha existía "abundancia de claveles, de los que llaman de a onza, rosados, carmesíes, blancos y disciplinados" (282). El cultivo continuó, pues en la Guerra Grande no faltaban en las casas claveles blancos o rojos, según las aficiones políticas de sus moradores.

Clavellina *(Dianthus chinensis,* L.*)*

Se cultivó lo mismo que los claveles, de los que sólo es una variedad, también de varios colores.

(280) Darwin, obra citada, pág 127
(281) Darwin, ídem, pág 128.
(282) Doctor Castellano, en la carta ya citada.

Copete *(Tagetes patula,* L.*)*

Respecto de esta planta, repetiremos lo dicho al tratar del clavel, esto es, que su introducción debe ser antigua, y lo prueba lo muy conocida que fue.

Cala *(Arum maculatum,* L.*)*

Cultivada en 1848, en el Manga, en el jardín de mi abuela. Es planta peligrosa por sus efectos tóxicos. Cierto día, una muchacha se puso un pedazo de la flor en la boca y la estuvo mascando; al poco tiempo le sobrevinieron vómitos y síntomas alarmantes de envenenamiento.

Cartucho *(Richardia africana,* Kunth.*)*

Es una flor vistosa, muy extendida hoy en nuestros jardines. La planta es ornamental y la flor está dentro de una espata blanca, formando como un cartucho.

Coral, flor de *(Salvia splendens,* Kerr.*)*

Muy cultivada en 1848, como continúa siéndolo al presente.

Cedrón *(Lippia citriodora,* Rich.*)*

Esta planta es de origen americano; se cultiva desde hace mucho tiempo en este país, pero no he podido establecer la fecha de su introducción. Como planta popular antigua, puede hacer compañía a la albahaca, la congona y la palma imperial.

Congona *(Piper trifolium*, L.*)*

De cultivo bien remoto, aunque sin poderse fijar el tiempo de su introducción. No faltaba en donde se cultivasen plantas, por el agradable perfume de sus hojas, carnosas. Hoy está casi olvidada y sólo se encuentra en algunos pueblos del interior. Parece que gozaba de simpatía en toda la América, pues Ricardo Palma, en la tradición "De esta capa nadie escapa", dice: "...¿Reventaba un cohete? ¿Pasaban la tarasca, los gigantes y papahuevos de la procesión de Corpus? ¿Chillaba un ratoncillo? Pues ya la teníamos a Ramonica con soponcio, y a su buen padre, el excelentísimo señor virrey de estos reinos del Perú y Chile, gritando como loco y corriendo tras la *hoja de congona*, el frasquito de agua de melisa..." [283]. Se ve, pues, que por aquellos reinos la congona desempeñaba importante misión, aplicándola como remedio en casos de sustos o de síncopes, y esto por las personas más encumbradas. ¡Pobre querida planta!... ¡Creo que hoy sólo yo la cultivo!...

Ceibo *(Erythrina crista-galli*, L.*)*

Este árbol es indígena, crece en las costas de los arroyos o lugares húmedos, y se cultiva por sus hermosas flores rojas.

Caña de azúcar *(Saccharum officinarum*, L.*)*

Se ha cultivado algunas veces en el país, el que parece no le es propicio. La Comisión Central de Agricultura establecida en Montevideo, que tantos

(283) R Palma, *Tradiciones Peruanas*, tomo III, pág. 321

esfuerzos hizo en pro de los adelantos agrícolas, en 1878 consiguió una cantidad de plantas de aquella caña; y con ese motivo, escribía del pueblo de Dolores, el agricultor Francisco Marros, solicitando algunas plantas, por conocer, decía, el cultivo desde el Brasil, en donde estuvo, y creer que aquí se produciría bien la cosecha [284]. No creo le convengan ni este suelo ni este clima.

Cidra *(Citrus medica vulgaris*, Risso.*)*

La fruta de este árbol es grande, la corteza lisa y amarilla. En 1813 se cultivaba una clase en la quinta de P. Castellano, teniendo algunas de las frutas hasta más de dos libras de peso [285]. La he cultivado en Vera y aún viven dos árboles plantados en 1883.

Castaño *(Castanea vesca* (L.), Gaertn.*)*

No sé quién la introdujo por primera vez en el país. En 1883 compré a Domingo Basso dos ejemplares injertados y los planté en Vera. Estos, a los ocho años, daban castañas. A uno lo quebró un ventarrón y se secó; el otro, repetidamente comido por la langosta, también murió.

Cártamo, Azafrán del país *(Carthamus tinctorius*, L.*)*

En Corrientes se cultivaba en 1760, según informes del Maestre de Campo B. López [286]. Un

(284) *Boletín de la C. de Agricultura*, tomo II, pág. 214
(285) Doctor P. Castellano, obra citada, edición de 1814, pág. 187
(286) López, *Descripción de Corrientes*. En la *Revista de Buenos Aires*.

viajero que estuvo en Montevideo en 1763, escribía: "Lo que más se cultiva es el azafrán o carthamo, usado especialmente en las sopas y salsas" (287). "...Esta planta se cultiva por sus flores, que tienen las mismas propiedades, aunque más débiles, que el azafrán, usándose para dar un color agradable a los alimentos, pero muy especialmente para la tintura" (288). El cártamo se cultivó mucho antiguamente, como sucedáneo del azafrán, que era caro.

Cáñamo *(Cannabis sativa, L.)*

Planta textil y medicinal. No recuerdo haberla visto cultivada en cantidad importante. Caravia, en 1865, decía: "Planta anual, cultívase por el hilo que produce y por su grano, llamado cañamón (289)." Azara expresa que el cáñamo se reproduce bien en el Río de la Plata (290).

Camelia *(Camelia japonica, L.)*

Parece que el horticultor Pedro Margat introdujo en el país este hermoso arbusto, de flores tan preciosas (291), así como otras plantas, que hoy se cultivan, según versión de De-María; pero es sensible que éste no determine el año de la introducción ni dé los detalles de las otras plantas a que se refiere.

(287) Pernetty, "De l'histoire d'un voyage aux isles Malouines" — *Revista Historica,* t VI, pág 264
(288) A T Caravia, *Manual del Cultivador*
(289) A T. Caravia, obra citada.
(290) Azara, *Descripción e historia del Paraguay*, tomo I, pag 86
(291) De - María, *Montevideo antiguo*, T IV, pág 118

Castaño de la India *(Aesculus hippocastanum,* L.*)*

Este castaño se cultiva desde hace muchos años. Es un árbol hermoso, que se eleva hasta 20 metros, originario de la India.

Casuarina *(Casuarina stricta,* Ait.*)*

Introducida en el país con posterioridad al eucaliptus globulus; hoy es de cultivo extenso. Son varias las especies importadas. En 1878 se cultivaba la *Casuarina tenuifolia* en la quinta de Buschenthal.

De manera casual se introdujo un ejemplar en la ciudad de Corrientes en 1830, y éste fue sin duda el primero que existió en la América del Sur. El general Ferré, gobernador, hizo traer del Brasil varias semillas, y de entre ellas nació una planta desconocida, que el botánico Bonpland dijo ser una *Casuarina;* él mismo la arregló, y en 1838 el tronco de esta planta tenía un diámetro de 13 centímetros [(292)].

Duraznero *(Persica vulgaris,* Mill.*)*

Este es el árbol que más beneficios ha dado, ya como frutal o como madera combustible, y es también el primero de los frutales que vino al Río de la Plata [(293)].

El francés Ascarate du Biscay, que estuvo en Buenos Aires en 1660, escribe: "... detrás de las

(292) Doctor Hamy, en *Aimé Bonpland, sa vie, son œuvre,* etc., 1906, pág 131

(293) *El Lazarillo de Ciegos Caminantes* En él se dice que en 1749 no se conocía otra fruta en Buenos Aires si no era el *duraznero* Esto es exagerado sin duda, para hacer resaltar la abundancia de esa fruta.

casas, grandes huertas llenas de naranjos, limoneros, higueras, manzanos, perales y *otros árboles de fruta*" [294]. Entre estos otros árboles estaba el *duraznero,* como se comprueba con la siguiente transcripción: "Uno de los postres favoritos (en 1605), los *orejones hechos a cuchillo,* valen 4 pesos la arroba, y un real y medio la libra...; los *rábanos frescos,* grandes y buenos, 2 por un real [295].

En la segunda visita que hizo a Buenos Aires el autor del citado *Lazarillo de Ciegos Caminantes,* dice: "Hoy (en 1770) no hay hombre de medianas conveniencias que no tenga su quinta con *variedad* de frutas, verduras y flores, que promovieron algunos hortelanos europeos con el principal fin de criar bosques de duraznos que sirven para leña, de que carecía en extremo la ciudad, sirviéndose por lo común de cardos, de que abunda la campaña" [296].

Las variedades existentes en Montevideo fueron aumentadas con los duraznos Españoletos por el chacarero Francisco Calvo, quien plantó carozos que le enviaron de España, y le nacieron. Esto ocurría en 1795. Los duraznos de esta variedad son amarillos, de carne firme y muy dulces, maduran a principios de Abril, son perfectamente redondos y los árboles muy fecundos [297].

(294) Tomo I, pág 19, en el *Censo de la ciudad de Buenos Aires,* en 1887, en la *Crónica* por M A Pelliza

(295) Juan A García, en *El Régimen Colonial* Buenos Aires, 1898, pág 51.

(296) *El Lazarillo de Ciegos Caminantes.* Gijón, 1773.

(297) Doctor Pérez Castellano, *Observaciones sobre agricultura,* pág 50

Los duraznos Abollados [298] fueron introducidos en el cultivo de Montevideo en 1793, por un durazno traído de Mendoza. Es largo como una ciruela y a un lado tiene desigualdades. "Se parece en el sabor, color y matices, al melocotón amarillo, con el que concurre su sazonar; pero es de un gusto más fino y exquisito que el melocotón" [299]. De esta especie había muchos pies en la quinta del Manga, de donde yo llevé carozos a Mercedes en 1884 y sembré en Vera, criándose árboles muy corpulentos. En el Manga los conocían por *duraznos cochabambinos*.

"Ha unos 30 años (1783) que Bruno Muñoz me regaló unos huesos que Manuel Warnes, vecino de Buenos Aires, le había enviado de los *priscos blancos* y *amarillos* que tenía en su quinta" [300].

En la quinta de Berro, que sin duda era la mayor por el número de árboles frutales que encerraba, aun después de terminada la Guerra Grande en 1851, se sacaba por carradas la fruta, y eran cuantiosos los orejones que se fabricaban. No podría ahora designar por sus nombres propios las varias especies que existían, pero las había que daban duraznos de *carne amarilla, blanca,* así como los *blancos* tardíos de Abril, los *cochabambinos* [301], *pelones* de carne amarilla no abridores, *bocados* de dama abridores, de carne blanca o rosada, de la *Virgen* amarillos no abridores, que debían de ser

(298) Opino que este duraznero es el mismo que se cultivaba en la quinta de P. F. Berro y al que se le daba el nombre de *cochabambino* por ser originario de Cochabamba. Era de gusto delicado, muy temprano, de carne amarilla, alargado, deprimido por un costado, y de carozo largo y pequeño.

(299) Doctor Pérez Castellano, obra citada, pág. 56.

(300) El mismo, en la obra citada, pag. 51.

(301) Ya dije por qué se les daba ese nombre.

los mismos que el Doctor P. Castellano dice que se trajeron de Buenos Aires en 1793 (302). Yo creo que de esas especies, si no todas, las más han desaparecido de las quintas de Montevideo o se cultivan en tan escasa cantidad, que su fruta no entra al mercado. Hace años que no veo sus frutos, por mí tan conocidos, y mucho mejores que los de las diferentes especies que hoy se cultivan, sin aroma y *aguachentas*, o sea *fondants*. Además de las especies ya dichas, había *abridores*, como les llamábamos, o *priscos*, que eran tal vez de los introducidos de Buenos Aires en 1783 (303), y enviados a Bruno Muñoz por Manuel Warnes.

Vaya este recuerdo en honor de la excelente fruta del Manga. De ciertas especies, cuando la fruta escaseaba, los muchachos las recogíamos *a la siesta*, yendo a hacer *minas* entre la hojarasca, en lugares poco frecuentados como eran los *membrillales*, o entre los matorrales de *paja mansa* o en los de *panacho*, que en aquellas camas blandas y secas se conservaban hasta un mes! La mayor parte de los duraznos de ahora, si reciben el menor golpe, en dos o tres días están perdidos: con ellos no hay exportación segura. Y no es que aquéllos no fuesen jugosos, pues lo eran tanto, que se podían ablandar y chupar dentro de la cáscara.

Los montes de durazneros no faltaban en algunos lugares de la campaña en 1815, según Larrañaga, pues hablando de la casa de Juan Flores, en el Perdido, dice: "Aquí observé un palomar cuyos nidos eran de cueros sostenidos de unas huascas o

(302) Doctor P Castellano, *Observaciones*, etc , pág 51.
(303) Doctor P Castellano, en la obra citada y en la misma página

correas pendientes de las aletas del rancho... A las 11 ½ salimos con dirección a la estancia de Blanco, que en el día sirve de posta; la casa también es de paja y no falta alojamiento: hay palomar y un montecito de *duraznos* (304). Llegamos a la estancia de Benítez, que dista de nuestra salida menos de una legua. La casa es de paja y parece tener más comodidad, hay un monte de *duraznos* y algunas *higueras*."

"Febrero 27 de 1819. — (Escribe Larrañaga). — He injertado 9 arbolitos de duraznos, trayendo las *ramitas* del Manga (quinta de Berro)... las ramitas eran de durazneros *pelones*, de la *Virgen* y de *San José, pelones comunes* y de Chile o *Teta de Venus*" (305). Se ve por esa referencia, que en la quinta de Berro se cultivaba esas especies de durazneros. Por lo demás, antes de 1787 existían en cultivo, en las quintas de Montevideo, durazneros de priscos blancos y amarillos, albérchigos de distintas especies (damascos), y además melocotones y duraznitos tempranos (de la Virgen) (306).

Oyarvide pasó por Montevideo en 1784, y con ese motivo escribió en su Memoria, que "sobre el arroyo del Miguelete hay varias quintas de árboles frutales y hortalizas, de que se provee la ciudad, siendo lo más común manzanos, membrillos, peras y duraznos, y estos últimos lo más general y de buen sabor (307).

(304) Larrañaga, "Diario de Montevideo a Paysandú": *Revista Histórica,* 1910, pág. 125.

(305) Larrañaga, *Diario de observaciones y gastos de mi quinta.*

(306) Doctor Castellano, carta citada, 1787, en la *Revista Histórica.*

(307) Oyarvide, *Memoria geográfica,* edición de Calvo, *Tratados de la América Latina,* tomo VII, pag 34

Antes de aquella fecha ya existían quintas de durazneros en los pueblos guaraníes situados en la costa oriental del Uruguay, cuando tuvo lugar la guerra guaranítica en el año 1754" [308].

Damasco o albérchigo *(Armeniaca vulgaris,* Lam.*)*

"Habrá 33 a 35 años que un tal *Alverti,* vecino de Buenos Aires, recibió en su quinta los primeros huesos que de este precioso árbol le vinieron de Europa, y los arbolitos que logró se propagaron los que hay en las quintas de aquella ciudad, de donde vinieron aquí púas que se lograron por el injerto de ellas. Poco después le vinieron huesos de España a don M. I. de la Cuadra, de los que logró un arbolito, pero su fruta no tuvo aceptación porque los damascos eran *blancos,* no tan delicados como los de Alverti, que son *amarillos*" [309]. Azara, relatando el mismo hecho, lo explica así: "... Llaman allí damascos (se refiere a Buenos Aires) a los albaricoques, cuyo origen es éste: *Antonio el choricero,* que era italiano, hizo llevar de su país un cajoncito con semillas de *col* y de *lechuga,* entre la cual encontró dos huesos de *albaricoque,* que no conoció, pero los sembró en *su tiempo,* y de ellos vienen todos los que hay" [310].

Dalia *(Dahlia variabilis,* Desf.*)*

Planta tuberculosa, muy cultivada ahora, de numerosas variedades. No podría afirmar cuál era la especie cultivada en aquel lejano tiempo.

(308) Henis, *Diario histórico de la rebelion y guerra de los pueblos Guaraníes situados en la costa oriental del río Uruguay,* pág 52
(309) Doctor P Castellano, *Observaciones sobre agricultura,* pág 79
(310) Azara, *Descripción e historia del Paraguay y Río de la Plata,* pág 84, tomo I

Diamela *(Jasminum sambac,* Soland.*)*

Esta meritoria planta hace muchos años que fue introducida en Montevideo. Antes de la Guerra Grande se cultivaba en Mercedes.

Eucalipto *(Eucalyptus globulus,* Labill.*)*

El género Eucalipto comprende cerca de 150 especies, todas naturales de Australia, Nueva Guinea, Timor e islas de Tasmania. En Europa y América fueron introducidas algunas de esas especies, tomando el cultivo gran incremento; entre ellas diose la preferencia al eucalipto glóbulo [311]. Se empezó a plantar en Francia y Argelia en el año 1854 [312]; en Estados Unidos de Norte América en 1856 [313]; en España en 1865 [314] y en Italia en 1870 [315]. En Montevideo se dio comienzo a la siembra de las primeras semillas en 1853, en las quintas de Tomkinson, Margat y Pereira [316]. En Francia y en este país se principió el plantío con un año más a nuestro favor, y así los árboles más antiguos de uno y otro país son casi de la misma edad.

En Agosto de 1874, informaba Tomkinson que "no existen en el país árboles de *más de 21 años.* Se encuentra en mi propiedad alguno de esa edad que tiene 90 pulgadas españolas de circunferencia..." Y agrega después: "En los últimos tiempos, o poco después del *Sitio Grande,* se puso a

(311) Labill, *Voy* 1, 153, tomo XIII y Bentham and Mueller, *Fl Australiensis,* vol III, pág 225.
(312) Mc Clatchie, *Eucalyptus cultived in the United States,* pág 15
(313) Mc Clatchie, obra citada, pág 18
(314) Mc Clatchie, obra citada, pág 16
(315) Mc Clatchie, obra citada, pág 15
(316) T Tomkinson, *Revista de la Asociación Rural,* 1874, pág 399

mi consignación una fragata en su viaje de Australia a Inglaterra; llegó de arribada, con avería, a este puerto. La mayor parte de su cargamento fue de vigas de Eucalipto, que se desembarcaron aquí, fueron vendidas, siendo el comprador J. M. Cibils, y fueron revendidas por ese señor para ser empleadas en la construcción de la Aduana nueva, donde hoy pueden verse. Algunas de esas vigas tenían 24 pulgadas de diámetro y 60 pies de largo... Encargué semillas al capitán de la fragata, oriundo de Australia, que nunca me las mandó, pero conversando sobre el asunto con el señor don Jorge Hodgskin, este señor se ofreció a obtenerme una colección de semillas de plantas de Australia del Jardín Botánico del Cabo de Buena Esperanza. Así lo hizo, *pagando yo el costo* de las semillas. Como en aquel tiempo tenía por capataz un hombre ignorante y dudaba del resultado de una sementera confiada a sus manos, fue convenido entre el señor Hodgskin y yo, para aumentar las probabilidades de un resultado, dar algunas semillas al señor Margat, y di otras al señor don Luis Faucon, quien las sembró en la quinta de don Gabriel A. Pereira. En las tres quintas se consiguieron plantas: esto era en el *año 1853;* pero habiendo tenido necesidad de ir a Inglaterra en el año 1854, encontré a mi vuelta que, con excepción de muy pocas plantas que había trasplantado antes de irme, mi capataz había *vendido* la colección de plantas de Australia al jardinero del señor Buschenthal. De este modo vinieron estas plantas a introducirse, debido exclusivamente a mi iniciativa y a mis esfuerzos [317]."

(317) T Tomkinson, *Revista de la Asociación Rural,* 1874, pág. 399.

En comprobación de lo manifestado por Tomkinson, transcribo lo siguiente: "Su introducción en el país data del año 1853 (el Eucalipto), y es debida a la digna iniciativa de don T. Tomkinson. Desde entonces se ha propagado muchísimo (318)."

La chacra de don José Helguera, con 10 mil eucaliptos y 200 mil pies de sauces y álamos, fue fundada por el doctor don Manuel Tapia, el cual dio principio a la *introducción* del eucalipto en el departamento de Soriano (319).

Otro escritor expresa que las primeras semillas de eucalipto fueron plantadas por Tomkinson y Margat (320). Así dice: "En 1852, un inglés trajo del Cabo de Buena Esperanza un poco de semilla para don Tomás Tomkinson. Este la dio a Margat para que la plantase y se quedase con la mitad de las plantas que saliesen. Salieron bastantes y se hizo el reparto, de manera que éstos fueron los primeros eucaliptos que nacieron en el país. Margat vendió algunos a Francisco Gómez y Buschenthal, pero la persona que dio al principio más extensión al cultivo del eucalipto fue Mr. Lassaux. Siguió Margat y otros lo imitaron." (Copiado de *El Siglo* del 11 de Octubre de 1865. Por la copia, el doctor Daniel García Acevedo, quien tuvo la bondad de enviármela.)

De lo que se ha leído resulta, —según lo escrito por Tomkinson,— que fue él quien hizo venir del Cabo las semillas por intermedio de Hodgskin; que éstas fueron repartidas entre él, Margat y

(318) M Cluzeau - Mortet, *Revista de la Asociación Rural*, 1875, pág 1078

(319) F Polleri, *El Departamento de Canelones*, pág 44

(320) De - María, *Montevideo antiguo*, T III, pág 45.

Faucon, sembrando las suyas este último en la quinta de Gabriel A. Pereira. Las semillas nacieron, y así es cierta, *en parte*, la versión que atribuye a esos dos últimos señores ser los primeros que en este país cultivaron ejemplares de eucalipto. De esas mismas plantas, adquiridas por compra, se plantaron en la quinta de Buschenthal.

Pero aun hay algo más que decir respecto a los primeros sembradores del eucalipto. De la noticia biográfica del meritorio rural Doroteo García, publicada en la *Revista de la Asociación Rural*, resulta que aquel activo fomentador de la plantación de árboles, con los que llegó a establecer grandes bosques, fue también uno de los primeros sembradores del árbol de Australia, influyendo, además, en la importación de las semillas al país. García, después de 1856, en que renunció el cargo de Ministro de Hacienda, dio nuevo impulso a los plantíos en Toledo, y fue entonces que hizo sembrar las semillas que dos años antes le había encargado a Jorge Hodgskin, las que fueron repartidas entre el citado T. Tomkinson, Francisco Lecocq y el propio Doroteo García [321]. De esto resulta una confusión en cuanto se refiere a la versión de Tomkinson; pero ésta se desvanece si se admite, lo que es muy probable, que, cuando Hodgskin hizo venir las semillas pedidas por Tomkinson, recibió también las que le había encargado García, y así se propagaron por otras personas que no cita el poblador de "La Selva".

En Buenos Aires se cultivaron los eucaliptos cuatro años más tarde que aquí. El ingeniero Al-

(321) *Revista de la Asociación Rural*, 1894, pág 615.

berg, en un folleto que publicó en 1874, manifiesta que el primero que plantó eucaliptos en aquella ciudad fue H. Bunge, lo que efectuó en 1857, con semillas recibidas directamente de Australia (322), y que después, en 1862, Leonardo Pereyra sembró en cantidad aquel árbol con semillas recibidas de Europa (323). El mismo Alberg dice que en 1874 él cultivaba, en su quinta en Ramos Mejía, 61 especies de eucaliptos. Este dato comprueba el interés que ese cultivo le merecía (324).

El eucalipto pronto se extendió por las quintas y montes de Montevideo. El doctor A. Brunel, en un trabajo que escribió sobre aplicaciones medicinales de ese árbol, y que se publicó en París, expresaba que en Montevideo, entre los años 1868 y 1870, practicó ensayos con las hojas de eucalipto en el hospital, en casos de fiebres intermitentes, pues el árbol se cultivaba bastante en las quintas (325).

Espárrago *(Asparagus officinalis, L.)*

En la quinta de P. F. Berro se cultivaron en una esparraguera; estas plantas con el tiempo se extendieron y multiplicaron mucho por entre los árboles, como se veía en 1848 y años después. No eran gruesos los escapos, pero sí de sabor delicado. El doctor P. Castellano los cita como cultivados en 1778 (326).

(322) A Alberg, *Irrigación y Eucaliptus,* 1874, pág. 78
(323) A Alberg, obra citada, pág 78
(324) A Alberg, obra citada, pág 38.
(325) A Brunel, *L'Eucalyptus globulus*, 1872, pág 13
(326) Doctor Pérez Castellano, carta ya citada

Escarola *(Cichorium endivia,* L.*)*

Era cultivada, según el doctor P. Castellano.

Espinaca *(Spinatia oleracea,* Mill.*)*

También esta verdura era cultivada, dice el propio doctor P. Castellano, en 1787 [327].

Espuela de caballero *(Delphinium ajacis,* L.*)*

Se cultivaba una especie, de colo violado, por el año 1848.

Fresno *(Fraxinus australis,* Gren y Godr.*)*

Arbol muy conocido; en 1878 existían algunos ejemplares en la quinta de Buschenthal, y lo mismo sucedía con el *Fraxinus excelsior,* L.

Flor de viuda *(Scabiosa maritima,* L.*)*

Esta planta de jardín se había cultivado en la quinta de Berro, en el Manga, y después se extendió espontáneamente por la costa del arroyo, formando en ciertos lugares una vegetación compacta. Hoy continúa haciendo vida espontánea en algunos parajes.

Flor de raso *(Mesembryanthemum,* sp.?*)*

En 1848 se cultivaba una especie, que tal vez se cuente entre las que hoy se cuidan.

Floripón *(Datura suaviolens,* Humb. y Bonp.*)*

Cultivada en 1848; pero no tengo otro dato respecto de esta solanácea, que es americana.

(327) Dr. Pérez Castellano, carta ya citada

Frutilla *(Fragaria chiloensis,* Duch.*)*

El doctor P. Castellano dice que se cultivaba, y también las fresas, allá por 1813; agregando en la carta citada en 1787: "Las frutillas o fresas, que yo no conocí hasta que pasé a Buenos Aires, y que allí se venden siempre muy caras, se venden aquí sin contar en la fuerza de ellas, y ocasiones hay en que un hombre no puede comer las que dan por medio real" [328]. Azara, refiriéndose a las fresas, manifiesta que en el Paraguay es desconocida aquella fruta, pero que abundan los *fresones*, que llaman *frutillas* en el Río de la Plata [329]. La frutilla es de origen chileno y fue introducida en Europa en 1715 [330].

Flor de pajarito *(Oncidium bifolium,* Sims.*)*

Esta planta, indígena del país, se cuidaba en Montevideo en 1825, sujeta a los árboles o rejas de las ventanas. Es una linda orquídea que aún conserva el favor que siempre se le dispensó.

Flor de cuentas *(Ornithogalum arabicum,* L.*)*

Todavía se cultiva esta amarilidácea; pero en 1851, y aun antes, era muy cultivada; su flor es blanca y fragante.

Fresa *(Fragaria vesca,* L.*)*

Es la frutilla pequeña europea o sus variedades; yo recuerdo haberla comido en Montevideo en

(328) Doctor P Castellano, carta citada
(329) Azara, obra citada, tomo I, pág 86
(330) De Candolle, *Origine des plantes cultivées*, pág 163

1860. En tiempo de Azara no existía en el Plata sino la frutilla de Chile. La fresa común es una de las plantas más extendidas en el mundo (331).

Granado *(Punica granatum, L.)*

El cultivo de este hermoso arbolito está muy extendido y la fecha de su introducción debe de ser muy antigua, pues consta que en 1760 se cultivaba en Corrientes. Azara informa que "los Granados abundan en el Río de la Plata, de mediana calidad y que más inferiores son en el Paraguay" (332).

Guindo *(Cerassus caproniana, D.C.)*

Es un árbol muy fuerte, que en la costa del Manga formaba una espesura, habiéndose extendido espontáneamente. Produce mucha guinda.

Azara dice: "Las guindas en el Río de la Plata valen poco y no las hay en el Paraguay."

Cuando Berro y Errazquin compraron la chacra del Manga (1779), existían ya en ella árboles de guindo (333).

El doctor P. Castellano dice, a su vez: "Aquí no tenemos más que una especie de guindas y son las primeras y únicas que ha habido, las conozco aquí desde que pude conocerlas, que es decir casi desde que se *fundó* Montevideo; y aunque tanto de España como de Chile se han traído después guindas, que decían ser garrafales y mayores, cuando han fructificado hemos visto que su fruto no era ni más

(331) De Candolle, obra citada, pág. 161

(332) Azara, *Historia del Paraguay y Río de la Plata*, tomo I, pág. 85

(333) Referencias de Paulino Berro

grande ni mejor que el que teníamos ya en las guindas antiguas [334]."

Garbanzos *(Cicer arietinum, L.)*

Se cultivaban aquí, según el doctor P. Castellano. Yo los he sembrado en algunos años, sobre todo en 1856 y en 1881, pero siempre con mal resultado, pues el grano era chico y poco su rendimiento [335]. Quizá exista alguna otra variedad que se adapte mejor a nuestro clima y suelo.

Gladiolo *(Gladiolus communis, L.)*

En la quinta de Larrañaga se cultivaba en 1819, y aun hoy es muy cultivada esta irídea, que presenta numerosas variedades.

Hibisco *(Hibiscus rosa-sinensis, L.)*

Se cultivaba en 1819 en la quinta de Larrañaga [336].

Higuera *(Ficus carica, L.)*

Azara, que es un autor veraz cuando refiere lo *que él vio*, escribiendo sobre Buenos Aires y Paraguay, dice: "En todas partes hay *higos, membrillos* y *granados,* que se quedan en mediana calidad y aun no llegan a ella en el Paraguay" [337].

Pero la higuera fue de los primeros árboles frutales traídos al Río de la Plata, como lo comprueba la siguiente copia: "Las casas son construidas de

(334) Doctor P. Castellano, obra citada, pág. 83.
(335) En el Manga, en 1856, y en Vera, Soriano, en 1881.
(336) Larrañaga, *Diario de observaciones*, etc., ya citado.
(337) Azara, obra ya citada, tomo I, pág. 85.

barro, techadas con cañas y pajas, todas las piezas son de un solo piso y muy espaciosas, con grandes patios y detrás de las casas grandes huertas, llenas de *naranjos, limoneros, higueras*" (338). Esto se refiere al año 1660.

Las especies más cultivadas, que son cinco, las detalla así el doctor P. Castellano: "Las higueras que aquí conozco, son las de *higos redondos*, de un color morado que tira a negro; las de *higos largos*, casi del mismo color que los anteriores, redondos, que dan *dos frutos;* los *higos redondos blancos*, con pezón largo y carne blanca; las de *higos redondos*, de color entre blanco y morado, que tienen la carne encendida, de color de carmín apurpurado, y las de *higos blancos* en piel y carne, algo más cumplidos que los blancos redondos: a estos higos les llaman *brevas blancas* porque su fruto sazona cuando todavía hay *brevas negras*, o el *primer fruto* de los higos largos" (339). En 1848, en la quinta de Berro, situada en el Manga, existían abundantes higueras de las cinco especies que describe el doctor P. Castellano. En la Estancia que poblé en Mercedes, arroyo de Vera, en la casa antigua y en ruinas del primer poblador, Tomás Pérez, existían de los citados higos redondos morado - oscuros e higos largos del mismo color que dan brevas, las que vi también en otras casas en aquellos lugares: esto era en 1880 y 67 años después que los describió Castellano.

En Buenos Aires, en 1621, la libra de pasas de higo se vendía a uno y medio reales, y la de pasas de uva a dos reales" (340).

(338) *Censo General de Buenos Aires*, 1887, tomo I, pág. 19
(339) Doctor P. Castellano, en su citada obra, pag 89
(340) J A García, *Régimen Colonial*, 1898, pág 63

En 1763, Pernetty, —que fue enviado por el Gobierno inglés a las islas Malvinas,— luego de hacer una interesante descripción de Montevideo, que visitó de paso, escribía: "Después de una hora de marcha llegamos al bosque (quinta) del Gobernador, el cual es un huerto delicioso, formado de manzanos, durazneros, perales e *higueras*... los árboles están cargados de fruto, que la mayor parte de las ramas no pudiendo soportar el peso inmenso, están quebrados" (341). Era entonces Gobernador J. Joaquín de Viana.

El historiador español padre Lozano, a su vez, dice también: "Antes que los españoles conquistasen estas provincias, carecían de muchos árboles, plantas y semillas que, trasplantados a ellas, estuvieron tan lejos de extrañar la mudanza del suelo o del clima, que produjeron sus frutos como en el nativo y muchos se mejoraron. Entre los árboles no se hallaban *higueras*, olivos, manzanos, melocotones, duraznos, albérchigos, priscos, membrillos, perales, granados, guindos, ciruelos, naranjos, limas, limones, cidras, almendros, nogales: todos prendieron con tanta felicidad, que causa admiración ver lo que algunos se han multiplicado" (342). Y agrega: "De los herbáceos carecían del trigo, cebada, anís, cilatro, cominos, garbanzos, alverjas, habas; tampoco tenían lechugas, escarolas, coles, rábanos, berenjenas, tomates (343), zanahorias, calabazas de Castilla, melones, sandías, cohombros, pepinos, perejil, orégano, ajos ni cebollas,

(341) *De l'Histoire d'un voyage aux isles Malouines par D. Pernetty* En la *Revista Histórica,* tomo VI, pág 264

(342) Lozano, *Conquista del Paraguay,* etc , edición de Lamas, pág 196

(343) Esta planta es de origen americano, — *M B B*

pero todo se da hoy con gran abundancia." La obra de Lozano fue escrita allá por 1736 y, por consecuencia, todos esos vegetales fueron introducidos antes de aquel año.

Hinojo *(Fœniculum vulgare,* Gaertn.*)*

Se cultivaba en 1813, según expresa el doctor Castellano. En 1760, en Corrientes, formaba parte de las plantas que allí se cultivaban (344).

Haya *(Fagus sylvatica,* L.*)*

"El año pasado de 1812 me mandó una sobrina mía cuatro plantitas de haya... Algunos europeos que han visto mis nuevos arbolitos han dudado que sean hayas; pero don Juan C. Trápani, que, según me ha dicho, las ha visto en la Dalmacia, me ha asegurado que lo son. Su testimonio, junto con el del inglés americano que las trajo, creo que de su país, y se las regaló por hayas a mi sobrina, me hace creer que lo son en efecto" (345).

Haba *(Fava vulgaris,* Mill.*)*

En 1660 ya se cultivaban las habas en Buenos Aires (346). El doctor P. Castellano informa que se sembraban en Montevideo en 1787 (347). "En todas partes prueban bien las habas, guisantes, lentejas, arvejas y el maní" (348). Esto escribía Azara antes de volverse a España, en 1801.

(344) *Memoria descriptiva de Corrientes,* por B López, en la *Revista de Buenos Aires*

(345) Doctor P. Castellano, obra citada, pág 170

(346) *Censo de Buenos Aires en 1887,* tomo I, pág. 19

(347) Doctor P. Castellano, en su citada carta, en la *Revista Histórica.*

(348) Azara, obra citada, tomo I, pág 84

Jacarandá *(Jacaranda acutifolia,* H. y Bonp.*)*

No se tienen datos acerca del año en que fue introducido este hermoso árbol, que es muy cultivado en las quintas. En 1913 existían en los paseos y calles de Montevideo 231 ejemplares.

Junípero *(Juniperus chinensis,* L.*)*

Conífero que en 1878 existía en la quinta de Buschenthal. Tal vez habría alguna otra especie, y entre ellas el *Juniperus communis,* que es el Enebro. Yo he cultivado este árbol en Vera en 1883, habiéndolo adquirido en la casa de Basso.

Jazmín del Cabo *(Gardenia florida,* L.*)*

Este arbusto es originario de la China y fue introducido en Europa en 1754; queda por averiguar cuándo lo fue aquí. En 1870 se le cultivaba entre nosotros.

Jazmín de Chile
(Mandevillea suaveolens, Lindl.*)*

Esta linda planta voluble tiene su patria en la Argentina. Faltan datos para precisar en qué año se introdujo aquí.

Jazmín del país *(Jasminum grandiflorum,* L.*)*

Cultivado en Montevideo desde hace muchos años.

Jazmín amarillo *(Jasminum fruticans,* L.*)*

En el mismo caso que el anterior.

Junquillo *(Narcissus jonquilla,* L.*)*

Por el año 1787 se cultivaba en Montevideo (349). En 1848 existía en la quinta de P. F. Berro, y se propagó mucho en las cercanías del jardín. Además había el junquillo doble.

Jacinto sencillo *(Hyacinthus orientalis,* L.*)*

Era también cultivado como los junquillos, habiendo jacintos dobles azules, jacintos dobles blancos y jacintos dobles color carne; los sencillos eran azules.

Joyo o cizaña *(Lolium temulentum,* L.*)*

A este lolio lo da el doctor Castellano como existente en el país, y no podía ser de otro modo, desde que se cultivaba el trigo, al que acompaña casi siempre esta maleza. Su introducción debe de ser muy antigua.

Lima, limón dulce *(Citrus limetta vulgaris,* Risso.*)*

El doctor Castellano dice que existía en el país por el año 1813 (350). Es la lima dulce de España, comestible. Los frutos son ovales o redondos.

Limonero *(Citrus limonum,* Risso.*)*

Es el *limón agrio común* y sus variedades; entre ellas, el *limón real,* etc.

El *Citrus limonum,* Ris., es el *limón sutil,* el cual espontáneamente se cría en los montes de

(349) Doctor P Castellano, en la carta ya citada

(350) Doctor P Castellano, obra citada, edicion de 1914, pág 188

Corrientes, y que fue introducido en tiempo muy lejano.

En 1660 había árboles de limón en Buenos Aires, "cuyas huertas estaban llenas de naranjos, limoneros" (351).

Entre los árboles cultivados en la quinta de P. F. Berro, en el Manga, existían limoneros, en 1848, que debían de ser bastante antiguos, a juzgar por sus troncos reforzados (352). El doctor P. Castellano expresa que en 1813 eran comunes los limoneros.

"En 1751 un limonero regular, en Santiago (Chile), era tasado en 5 pesos" (353).

Laurel real *(Laurus nobilis, L.)*

En la quinta de Berro, en el Manga, existía en 1849 un laurel que parecía de mucha edad, pues tenía más de 12 metros de altura. Este árbol tan corpulento como no he visto otro de su especie de igual altor, fue al fin derribado por un temporal; pero no se perdió, porque de las raíces brotaron ramas y se conservó en estado de matorral.

En la quinta de Dámaso A. Larrañaga (en el Miguelete), sita frente al camino del mismo nombre (Larrañaga), recuerdo que cuando fue a vivir en ella mi padre con su familia, en 1853, había varios pies de laurel, pero todos formando densos matorrales: tal vez los habrían cortado después de la muerte de mi tío Dámaso, que tuvo lugar en Febrero de 1848.

(351) M. A. Pelliza, Crónica, en el *Censo de Buenos Aires*, 1887, tomo I, pág. 19.
(352) Recuerdo personal mío.
(353) Gay, *Historia de Chile*, tomo II, pág. 160.

Lino *(Linum usitatissimum,* L.*)*

Azara escribe que en el Plata se producen bien el cáñamo y el lino [354]. En mi infancia (1848) lo he visto sembrar para recoger el grano, que tenía usos medicinales. En estos últimos años (1913) se siembra en grandes extensiones, pues la industria utiliza el grano en diferentes aplicaciones. En una obra que tengo a la vista [355], se dice que Martín Altolaguirre, que tenía en Buenos Aires una quinta por la Recoleta (¿fines del siglo XVIII?), en compañía de Manuel Belgrano e Hipólito Vieytes, cultivaba árboles exóticos, siendo este último el introductor del cultivo del *lino* y del *cáñamo*, La noticia que antecede está en contradicción con lo expresado por Azara, que da antigüedad y generaliza el cultivo de aquella planta en el Plata. El virrey Vértiz, en su Memoria de 12 de Marzo de 1784 [356], escribe también lo siguiente: "... y en la (villa) de *San Juan Bautista* se hizo ya la experiencia de sembrar el lino y lo produce de excelente calidad; cultivo que a más de determinarlo las nuevas leyes de estos reinos, se halla encargado por la nueva ordenanza."

Lirio blanco, Iris *(Iris florentina,* L.*)*

El doctor Castellano manifiesta en su obra ya citada, que él cultivó aquella planta; también en la quinta de Berro, en el Manga, se cultivaba, y aun se había extendido espontáneamente por algunos lugares, al pie de los árboles y próximo al

(354) Azara, obra citada, tomo I, pág. 86
(355) *Arboles históricos de la República Argentina,* pág 16
(356) Vertiz, Memoria, 1784, en Trelles, *Revista,* tomo III, pág. 312.

arroyo. Las especies de los Iris, sobre todo las variedades, son muchas.

Lirio morado *(Iris germanica,* L.*)*

En 1813 lo cultivaba el doctor Castellano; existía igualmente en la quinta de Berro, en el Manga.

Lenteja *(Ervum lens,* L.*)*

En 1605 se sembraba esta leguminosa en Buenos Aires [357], y esto demuestra su antigüedad en el Río de la Plata. Azara escribió que "en todas partes se produce bien" [358]. En Montevideo la cultivó el doctor Castellano, pero su siembra ha debido ser general entre los labradores, porque este grano entraba por mucho en la alimentación vegetal, sobre todo en la de los españoles europeos.

Lechuga *(Lactuca sativa,* L.*)*

Esta verdura se cultivaba en Buenos Aires en 1660 [359]. No es, pues, extraño que el doctor Pérez Castellano la nombre entre las sembradas, cuando ha debido ser de las primeras plantas de hortaliza que se confiaron a la tierra en Montevideo. Azara cita a la lechuga como cultivada, y esto tiene lugar después de su llegada al Río de la Plata en 1781 [360], por lo cual se ve que se sembró antes.

"De lechugas se cultivan seis u ocho especies, —dice el doctor Castellano (1787),— todas excelentes: es a saber: las flamenquillas que Vd. cono-

(357) García *Régimen Colonial,* pag 52
(358) Azara, obra citada, tomo I, pág 84
(359) *Censo de Buenos Aires, 1887,* tomo I, pág 19
(360) Azara, obra citada, pág 84.

ció y cultivó algún día en el huerto de su casa, las capuchinas, las romanas, las orolas, las anchas, que Vd. conoció, las envidias y las crespas" (361).

Ligustro *(Ligustrum vulgare,* L.*)*

En 1882 compré algunos ejemplares de este árbol a Basso, y los planté en Vera, donde viven perfectamente y hasta son decorativos. El progresista Luis Sívori, en 1878, envió un paquete de semillas del expresado árbol a la Comisón de Agricultura de Montevideo, y al remitirlo decía que era árbol importante para el porvenir industrial. Tiene madera blanca, es fuerte, propia para molduras de muebles, siendo además usada en la construcción de canastos (362). Este progresista rural tenía su granja en Melilla.

Manzano *(Pyrus malus,* L.*)*

Este frutal fue traído al Río de la Plata desde los primeros tiempos, como lo declara el francés Acaratte cuando escribe "...y detrás de las casas, grandes huertas llenas de naranjos, limoneros, higueras, *manzanos...*" (363) Esto era en Buenos Aires y en el año 1660 (364).

"La manzana es *buena* en Montevideo, —dice Azara,— *no tanto* en Buenos Aires, no fructifica en el Paraguay y existe silvestre en la falda de la Cordillera de Chile" (365).

(361) Doctor Castellano, carta ya citada.
(362) *Boletín de la C. C. de Agricultura,* tomo II, pág 245
(363) *Censo de Buenos Aires, 1887,* tomo I, pág 19
(364) El padre Feuillé, que escribía antes de 1714, dice que en Chile, en cercados de tapias, se cultivan muchas especies de frutas y manzanas — *Journal des observations,* tomo II, pág 573.
(365) Azara, obra ya citada, tomo I, pág 85

"Los *manzanos silvestres* hace más de 40 años (1773) que los tenía, cien árboles robustos... todos los años se cubrían de flor a no poder tener más, y cuando se esperaba lograr mucha fruta y buena, me hallaba siempre con tal cual manzana en los árboles" (366).

"*Manzanos palmeros.* — Esta nomenclatura les vino de que el primero que tuvo de esos árboles en su chacra, o a lo menos los más hermosos que aquí se conocieron, fue don José Medina, poblador de Montevideo, a quien por ser poblador de la Isla de Palma, una de las Canarias, le llamaban *el Palmero;* y de su nombre tomaron el que se les da a esas manzanas, que cultivó en su chacra, y eran tan hermosos de grandes, que había un árbol y otro a 10 o 12 varas y no les sobraba terreno" (367). De la Colonia sé que se trajeron los primeros manzanos palmeros que hubo, porque el año 1735 le puso sitio don Miguel de Salcedo, Gobernador de Buenos Aires, y los vecinos de Montevideo que asistieron al sitio trajeron, cuando volvieron de él, esos manzanos de que hablo ..." (368) "Hay otra especie de *palmero pequeño;* pero su fruto, en color, duración y gusto, se parece al del primero, sólo se distingue en la figura; porque el de este pequeño es prolongado del pezón a la flor, en vez de que la manzana del grande es por lo común aplanada hacia esa parte" (369).

(366) Doctor P Castellano, obra ya citada, pág 21.
(367) Doctor P. Castellano, obra citada, pág 22.
(368) Doctor P Castellano, obra citada, pág 130.
(369) Doctor P. Castellano, obra citada, pág. 21

"Como he dicho que las manzanas blancas es el honor de nuestras arboledas y el sostén de nuestras casas, es consiguiente decir que el grueso de nuestros manzanares deben formarlo esos árboles preciosos... Hay muy cerca de 60 años (1753), que le oí a mi abuelo paterno don Felipe Pérez, poblador que fue de Montevideo, que las mejores manzanas que aquí había eran la blanca y la palmera. En el largo tiempo que ha corrido después que se lo oí, se han traído a este país, de Chile, de Mendoza y de otras partes muchas especies de buenas manzanas, y con todo siempre es verdadera la proposición de mi abuelo en la estimación general" (370). El abuelo, don Felipe Pérez, decía lo que antecede en 1753, dada la fecha en que escribía el doctor P. Castellano.

En cuanto a la manzana palmera, —porque ignoro si aún se cultiva la manzana blanca,— agrego yo que la opinión de Felipe Pérez, manifestada en 1753, todavía continúa confirmada por el hecho de que en la actualidad, año 1914, en las quintas de Montevideo se sigue cultivando aquella especie como fruta de estimación, sobre todo para ser exportada. En 1799, cuando mi abuelo compró la chacra en el Manga, ya existía en ella un monte de *manzanos palmeros*. El primer poblador, Miguel Marcelo Medina (371), había fallecido, haciéndose la compra a los hijos y la viuda Petrona Pajón (372); a ésta nadie la nombraba sino por *la*

(370) Doctor P Castellano, obra citada, pág 25.
(371) Consta en la *Revista del Archivo*, por Mascaró, tomo III, pág 157, la personalidad de Medina
(372) La chacra fue comprada en 1799, pero no se tomó posesión de ella hasta 1800 En alguna otra parte me parece que señalo esta última fecha.

Palmera, y de ahí que en aquella localidad se dijera que las manzanas llevaban el nombre de su apodo y el de su finado marido, que era también de la isla de Palma. El doctor P. Castellano, en la pág. 22 de su libro, dice que aquéllas deben su nombre a José Medina, a quien se llamaba *el Palmero.* Me ha llamado la atención el que en ambos casos se trate de personas de apellido Medina.

"Febrero 20 de 1819. — Principia la *extracción de manzanas* para el Janeiro" (373). Estas líneas demuestran que hace 95 años que se exportaba manzanas para el Brasil; sin embargo, este comercio de exportación no ha progresado, como era de esperarse, en la época actual, a causa de la poca producción de los manzanos, heridos por las pestes y la invasión de insectos parasitarios destructores. Para que conste, y a fin de disipar toda duda acerca del poder de algunas de esas plagas, voy a referir lo que pasó en mi quinta de Vera: allá por 1884, planté 40 manzanos de especies elegidas, injertados en silvestres, que, según se decía, los inmunizaba contra el ataque del pulgón lanígero, que yo bien conocía; pronto tuve fruta de esos árboles, y en los años próximos daban manzanas que llamaban la atención por su grandor y lo especial de las clases, pero pocos años después apareció el pulgón y mató los manzanos. En balde se persiguió al parásito, pues éste, cuando se veía descubierto y apurado por caerse las hojas, se escondía bajo tierra y atacaba por las raíces, produciendo más daño aún.

(373) D A Larrañaga, *Diario de observaciones y gastos de mi quinta,* citado

La *carcoma* o *taladro* es un insecto que ataca a los manzanos penetrando en la madera, donde vive en las galerías que va formando al comerla, contribuyendo esto a la ruina de los vegetales. El doctor P. Castellano ha escrito que en 1790 se principió a notar el daño de aquel insecto.

Antes de 1714, los manzanos eran comunes en Chile, como se ve por la siguiente transcripción: "Todas las casas tienen un gran jardín cercado de tapias, en el cual recogen en sus tiempos correspondientes manzanas, peras, ciruelas, ricas cerezas, nueces, almendras, aceitunas, limones, naranjas, granadas, higos, uvas y otras muchas frutas propias de aquellos países, y desconocidas dentro de Europa" (374).

"En Maldonado, a pesar del reducido número de sus pobladores, en el año 1784 se cultivaban árboles de manzano, como asimismo perales, membrilleros y durazneros, —escribe el geógrafo Oyarvide" (375).

Por otra parte, dice Caravia que las especies cultivadas en el país son: "la *manzana blanca*, muy estimada, llamándose blanca por el color de las hojas del árbol, por lo demás ella es de color rojo subido o salpicada de colores; la *palmera*, la *camuesa*... Entre las especies introducidas desde *hace algún tiempo* (1863), se clasifican como mejores la Calville blanca, la Calville roja, la Reinette du Canada, etc." (376).

(374) Feuillé, *Journal des Obs Phys., Math. et Botaniques*, 1714, tomo II, pág. 573.
(375) Oyarvide, *Memoria geográfica*
(376) A T Caravia, *Manual del Cultivador*, en forma de diccionario, pág 165, y en el *Manual práctico del cultivador americano*, pag 302

A fines del siglo XVI, la manzana era cultivada en toda la América y en el sur de Chile estaba destinada a formar bosques inmensos. En dicho país, y en igual fecha, estaban ya propagadas muchas clases de ciruelos, duraznos, alboricoques, higos, nogales, almendros, naranjos, perales y olivos. Más tarde, en 1605, llegó el guindo, el cual se extendió extraordinariamente. Se cultivaron después no sólo todas las legumbres, sino también el anís, el comino, el lino y el cáñamo [377]. En el mismo lugar se cultivaba la viña en 1551 y en 1553 se principió a hacer vino [378]. Toda esa corriente de plantas fue dirigida por el Perú.

Membrillero *(Cydonia vulgaris,* Pers.*)*

En 1848 había plantíos extensos de ese frutal en la quinta de Berro, en el Manga, y los más en los zanjeados, como atajadizos; en las cercanías sucedía lo mismo, sobre las costas de Toledo, en las chacras de Arbelo, Barrera, García, Aguiar, etc. En aquel tiempo y aun años después, constituia un negocio lucrativo la venta de las ramas para combustible en las casas de familia, así como para los hornos de ladrillo y panaderías, aprovechándose además la fruta. Por el año 1681 se formó una ranchería a corta distancia de la Colonia, hacia el occidente, a cuya población se llamó Real de Vera, en donde se plantaron árboles frutales, y entre ellos muchos membrilleros, que se conservan aún. Esto dice el doctor Pérez Castellano, y en otro lugar agrega: "Membrillos... fueron de los

(377) Gay, *Historia de Chile,* tomo I, pág 15.
(378) Gay, obra citada, pág 13

primeros árboles que tuvo el Miguelete... De Buenos Aires, del Real de Vera o de la Colonia, que eran los lugares más inmediatos en que había árboles frutales, es de donde pudieron traerse membrillos al Miguelete" [379].

Por otra parte, Azara testifica lo extendido que estaba el cultivo de los membrilleros; así, refiriéndose al Río de la Plata, manifiesta: "En todas partes hay higos, membrillos y granados" [380].

Membrillero del Japón

(Cydonia Japonica, Pers.*)*

Introducido después de 1851; en Europa lo fue en 1818.

Morera *(Morus nigra,* L.*)*

"Más tarde introdujo la *Morus multicaulis* con excelente suceso, propendiendo a su propagación" [381]. Esto se refiere a Larrañaga, y el hecho a que se alude tuvo lugar en 1816, y algo después el gusado de la seda. "No bastará saber que este interesante y laborioso insecto fue introducido en este país por nuestro venerable compatriota y distinguido sabio presbítero don Dámaso A. Larrañaga, primer vicario apostólico de la República. La *Morus multicaulis* es la traída de Filipinas por especial encargo de Luis XVIII para plantarla en el sur de Francia, por un buque de guerra mandado en un viaje de circunnavegación en 1823, y cuyo comandante, Forissant, habiéndose puesto en

(379) P. Castellano, obra citada, págs. 29, 128 y 130
(380) Azara, obra citada, tomo I, pág. 85.
(381) I De-María, *Revista de la Asociación Rural*, 1893, pág 398.

relación con nuestro compatriota Larrañaga, le proporcionó las plantas que hoy se hallan en la que fue su quinta" [382].

El doctor Domingo Ordoñana, tratando también de las moreras, escribe lo siguiente: "Las primeras moreras y los primeros capullos de seda que se vieron en este país, se deben al infatigable señor don Dámaso Larrañaga, que hizo extensas prácticas y propagaciones en su conocida quinta; siguiéndole después los señores Catalá y Aguilar, y cuando estos señores ya desfallecieron por la edad y por las contrariedades de los tiempos, entró como de refresco el señor don Francisco Lecocq, a quien se debe también los segundos tipos de Angoras; después siguieron otros. y como árbol de lujo se cultivó en todas las quintas del país" [383].

En 1848, en la quinta y chacra de Berro, en el Manga. existían varios árboles de morera, *Morus multicaulis*, procedentes de los de Larrañaga, con cuyas hojas, en los años de 1852 y 1853 crié algunos cientos de gusanos *Bombyx mori*, procedentes de semilla que mi padre me proporcionó, creo que llevada de la quinta de Larrañaga.

En 1865, Agustín Las Cazes. químico farmacéutico, hizo venir de Francia mil pies de la *morera japonesa llamada Nanjataki*. Con ese elemento, en pequeña escala, crió el *Bombyx mori* durante tres años [384].

La venerable señora Clara Errazquin de Jackson [385], en 1877, hacía criar el gusano de seda

(382) J G Corta, *Revista de la Asociación Rural*, 1873, pág 31.
(383) Domingo Ordoñana, *Revista* citada, 1875, pág 735
(384) *Boletín de la Comisión C de Agricultura*. tomo I, pág 90
(385) Doctor Bertelli, en el mismo *Boletín*, tomo I, pág. 127

en su quinta del Miguelete, —que fue de Larrañaga,— como lo hicieron, asimismo, el general Lucas Moreno, doctor Bottini, Víctor Braux, Benvenuto, etc.

En el año 1837 el cultivo del moral estaba bastante extendido, existiendo grandes plantíos en algunas chacras de Montevideo, lo mismo que en la Colonia, en la jurisdicción de las Vacas y en Paysandú [386].

No se dice cómo fue introducida la morera negra, que es la primera que existió aquí.

El doctor Santiago Bertelli, en 1870 y 71, hizo dos remesas de *semilla* de gusano de seda a Italia, que no dieron resultado satisfactorio por no llegar en época aparente para su cría, que sería necesario mantener por el frío hasta la estación conveniente. Los mismos resultados dieron las enviadas por el doctor Piovene y F. Polleri [387].

Dice Caravia: "... estando bien reconocido que la Morera blanca y la Morera multicaule y sus variedades, siendo más precoces, más abundantes y más delicadas que la Morera negra, al paso que son mejor alimento para los gusanos, producen también una seda que es constantemente preferida" [388].

En la provincia de Mendoza (República Argentina) se plantó la morera en 1840 por Cruz Godoy, y después por Joaquín Sola, estableciendo la cría del gusano de seda: en 1848 se recogían ya 5 mil kilos de capullos. La peste que después (en 1850)

(386) De la Sota, *Historia del territorio oriental del Uruguay*, págs 83 y 84.
(387) *Boletín de la Comisión C. de Agricultura*, tomo I, pág. 124.
(388) Antonio T. Caravia, *Cultivo de las abejas y de los gusanos de seda*, pág 166

se declaró en las crías, hizo que se abandonara esa industria tanto en Mendoza como en San Juan [389], arrancándose las moreras para plantar viñas.

Mimosa *(Mimosa julibrissin,* Scop.*)*

Sobre la introducción de este árbol, encuentro lo siguiente: "Enriqueció la arboricultura del país con la introducción de una colección de 10 clases de árboles traídos de Europa. (Se refiere a Larrañaga.) Entre éstos se contó la Acacia, la *Mimosa*. . ." [390]. No he podido determinar con seguridad de qué especie de mimosa es que se trata, pero quizá fuera de alguna semejante a la que indico, que también lleva el nombre de *Acacia julibrissin,* Willd.

Maní *(Arachis hypogea,* L.*)*

"En todas partes prueban bien las habas, guisantes, lentejas, arvejas y el *maní* o *mandubí.* En España conocen al último por cahués y extraen de él aceite" [391]. El doctor Pérez Castellano también expresa que se cultivaba en Montevideo. Agregaré, a mi vez, que aun hoy se prosigue el cultivo para la extracción del aceite o para la alimentación, y que es planta americana.

Melón *(Cucumis melo,* L.*)*

Ascarate, refiriéndose a Buenos Aires, dice: "Sus melones son especiales, pues la tierra es muy

(389) De Moussy, *Description de la Confédération Argentine,* tomo II, pág. 103

(390) Isidoro De-María, *Revista de la Asociación Rural,* 1893, pág 398

(391) Azara, obra citada, tomo I, pág 84

fértil y buena" (392). Esto lo escribía aquél en 1660, lo que prueba la antigüedad de esta planta en el Río de la Plata; Azara también la menciona y dice: "El melón vale *poco* (en Buenos Aires) y en el Paraguay *nada*" (393). Este expresa otra opinión, desfavorable y en pugna con el primero, que los encontraba *especiales*. Hay que aceptar la opinión de Azara, que conocía perfectamente el Río de la Plata. En 1829 se vendían melones en Montevideo, en la Plaza de la Verdura (394); pero el doctor P. Castellano escribió, en 1787, que "en Montevideo se crían los melones *criollos* y de *Valencia*, sandías, zapallos... Para Buenos Aires van de regalo y de venta muchas frutas de este género; porque esta ciudad no es capaz de consumir las que se cogen en su jurisdicción (395)."

El Melón de olor *(Cucumis odoratissimus,* Moench) ha debido ser introducido desde los primeros tiempos en que se pobló Montevideo, y parece que es originario de las Islas Canarias. Se cultivaba por el rico aroma que despide y aun por la carie. que es muy agradable. Son pequeños, globosos, con zonas de color como marcando los cascos. Yo lo conozco desde mi niñez y lo cultivé muchas veces, como se hacía en todas partes.

Maíz *(Zea maïs, L.)*

Es probable que el primer maíz que se sembró en la Banda Oriental por los españoles, haya sido en la población de San Salvador, en 1574; ese grano

(392) *Censo de Buenos Aires*, 1887, tomo I, pág 19.
(393) Azara, obra citada, tomo I, pág 86
(394) De-María, *Montevideo antiguo*, tomo I, pág 77.
(395) Doctor P Castellano, carta citada.

libró del hambre algunas veces a los conquistadores. Aquí no se sembraba por los indígenas que ocupaban esta parte del Plata y Uruguay, porque eran tribus exclusivamente cazadoras; cuando más, utilizaban algunas plantas, frutas o tubérculos, pero tomándolo todo del estado natural. Subiendo por el Paraná, en las islas o costas, ya se principiaba a encontrar en cultivo aquel cereal.

Un antiguo escritor español, allá por 1590, decía lo siguiente: "Así como en las partes del orbe antiguo, que son Europa, Asia y Africa, el grano más común a los hombres es el trigo, así en las partes del nuevo orbe ha sido y es el grano de maíz, y cuasi se ha hallado en todos los Reynos de Indias Occidentales, en Perú, en Nueva España, en Nuevo Reyno, en Guatemala, en Chile, en Tierra Firme... El pan de los indios es el maíz; cómenlo comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos *mote*... Algunas veces lo comen tostado... Otro modo de comerlo más regalado es moliendo el maíz y haciendo de su harina masa y de ella unas tortillas, que se ponen al fuego y así calientes se ponen a la mesa. No les sirve a los indios el maíz sólo de pan, sino también de vino, porque de él hacen sus bebidas, con que se embriagan harto más presto que con vino de uvas" (396).

En las Actas del Cabildo de Montevideo consta que aquel cuerpo colegiado se ocupó varias veces de los grandes perjuicios que causaban en los sembrados de maíz y trigo, los vacunos y caballares

(396) José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, tomo I, pag 227

sueltos. Desde que se iniciaron las siembras en Montevideo, después de 1726, ya se experimentaron los daños que ocasionaban los animales sin pastor, pues los terrenos no estaban cercados. El Cabildo [397] adoptó varias resoluciones, pero el mal no se pudo extirpar. Aun en los años 1876 a 1879 se quejaban en el departamento de Canelones de los perjuicios que los animales sueltos causaban en las sementeras, sobre todo los vacunos. En la Memoria de la Jefatura de Canelones, que presenté al señor Ministro de Gobierno en 1879, decía yo lo siguiente [398]:

"*Animales invasores.* — Los daños ocasionados en los sembrados por los animales vacunos y caballares, han sido siempre una de las causas que han obstado a que la agricultura tomase mayor incremento.

"La falta de respeto a la propiedad hacía que quedara sin la debida represión la criminal indolencia de muchos individuos que, teniendo animales, no los cuidaban, y los cuales así vagaban por los campos a su albedrío, destruyendo los sembrados, sobre todo durante parte de la noche.

"Los damnificados, ya porque no creían contar con el debido amparo de las autoridades, ya porque temiesen las venganzas de los dueños de los animales, sufrían en silencio los daños, y a su vez, muchos de ellos, descuidando los suyos, éstos iban también a causar perjuicios a sus vecinos. Y no se crea que los daños causados eran insignificantes: representaban grandes cantidades de trigo o

(397) Mascaró, *Revista del Archivo*, tomo II, pág. 149.
(398) M. B. Berro, *Memoria de la Jefatura Política y de Policía de Canelones*, 1879, pag. 55.

de maíz, que eran pérdidas para los propietarios y para el país.

"Esos mismos hechos ¡cuántos disgustos y desgracias originaron entre las familias rurales! Porque, ¿habrá algo más desesperante para el labrador, que ver sus sembrados, —que tantos afanes le cuestan, y de los que espera le han de producir lo necesario para su subsistencia y la de su familia,— destruidos en un día o una noche?

"Cabe la satisfacción al infrascrito, de haber remediado radicalmente aquel mal, gozando hoy de toda protección los labradores, siendo ya muy contados los casos en que se tienen que intervenir por daños causados.

"Para conseguir esto, se ha dispuesto que todo animal que durante parte del día esté suelto en campo abierto, tenga su pastor, y que de noche no quede ningún animal suelto. La policía recorre los campos, tanto de día, como, a veces, de noche, para hacer cumplir esa disposición."

"Siembran y prueban bien en todas partes las especies conocidas de maíz" (399). Esto era en los años 1781 a 1801, constatándose que ya se cultivaban algunas especies.

En Chile, cuando entraron los conquistadores españoles, ya se sembraba aquel cereal. Sobre esto dice Molina: "El maíz, llamado *Gua*, en lengua chilena. Este grano, infinitamente fructífero, hacía las veces del trigo en toda la América cuando arribó a ella Cristóbal Colón, según lo atestiguan todos los autores contemporáneos o más próximos

(399) Azara, obra citada, tomo I, pág 83

a aquella época" (400). El mismo historiador dice también: "Los indios cultivan ocho o nueve variedades de este grano apreciable, y hacen de él varias comidas" (401).

Más al norte, en esta parte del Plata, se cultivó una clase de maíz cuyos granos estaban envueltos cada uno en una pequeña bráctea. La siguiente transcripción se refiere a la especie, que aún debe de encontrarse en el Chaco o en los campos del Paraguay: "He recibido del general Frutos Rivera una especie de maíz que siembran los indios del Chaco y que produce muchas espigas. Puede caracterizarse así: *zea glumacea, granis singulis, gluma tectis*" (402). Sobre esta misma especie escribió Caravia: "... conocemos una especie del todo particular, indígena, según creemos, a la cual daba el señor D. A. Larrañaga el nombre de *zea tunicata*" (403). El grano de esta especie es muy blanco y tiene punta como el maíz *pisingallo*. Y a la misma especie también se refiere Azara cuando escribe: "Se siembran y prueban bien en todas partes las especies conocidas del maíz; pero he visto otra en el Paraguay llamada *Abati guaicuré*, que sin llevar la ventaja a las otras ni diferenciarse de ellas en los granos ni en otra cosa, cada grano está separadamente envuelto con hojas pequeñas idénticas a las que cubren toda la mazorca (404)."

En el Paraguay, en el Chaco o en las islas, el maíz debió ser sembrado en lugares elegidos, fres-

(400) J Z Molina, *Historia del R de Chile*, 1788, tomo I, pág 133

(401) Molina, obra citada, pág 134

(402) Larrañaga, *Diario de observaciones*, etc

(403) A T Caravia, *Manual del Cultivador*, pág 153

(404) Azara, *Descripción*, tomo I, pág 83.

cos y de tierra suelta, donde haciendo hoyos con la punta de un palo duro y aguzado, depositarían los granos y esperarían la cosecha con pocos trabajos más, dejando que la naturaleza hiciera el resto o sea la mayor parte. La civilización peruana no había avanzado bastante en estas regiones para aconsejar otros procedimientos de cultivo. Algo semejante se hacía en Chile, con mejor resultado, pues las siembras las hacían en lugares en que fuera posible el riego. "Estos palos duros y puntiagudos les servían para hacer hoyos en los que echaban los granos, confiándolos a la poderosa fecundidad de la tierra" (405). Pero a esto hay que agregar que cuando los hombres hacían los hoyos, las mujeres iban deshaciendo a golpes los terrones. En la oportunidad regaban los plantíos.

"En la época del doctor J. M. Pérez Castellano (1813 a 14), escribe el ingeniero agrónomo T. Alvarez, se conocían cuatro especies de maíz: el *blanco capía*, el *canario*, el de Minas y otro de *color rojo* subido... El rojo se cultivaba poco; el canario era el más en uso, de grano mayor y más tardío en sazonar. El maíz de Minas se consideraba el mejor de todos, tenía un color dorado amarillo, presentaba una punta en la parte superior, por lo que se le destinaba para hacer *rosetas*... El maíz blanco era de harina blanca y lo preferían los panaderos para mezclarlo con las de trigo" (406).

El meritorio agricultor Antonio T. Caravia, antes de 1873, describía las especies de maíz prin-

(405) Gay, *Historia de Chile*, tomo I, pág 264
(406) T Alvarez *Agricultura General*, pag 245

cipalmente cultivadas, en la forma que aquí extracto: "Las tres principales especies son: el maíz *blanco*, maíz *amarillo* y maíz *colorado*. Las principales variedades del maíz blanco son: el comúnmente llamado *morocho*, de grano de regular tamaño, tal vez la variedad más productiva. El maíz *capía*, maíz de *azúcar*, maíz *arrugado* de Tucumán, maíz de *Virginia*, maíz *tardío*, maíz *erizado* o *pisingallo*, maíz *curugua*... Del amarillo se cultiva con preferencia el maíz de 40 días... el maíz *tardío* o de otoño, el de Pensilvania, el de Rusia, maíz de *Canarias;* maíz enano... El maíz colorado es de poca importancia, se cultiva poco o mezclado con las otras especies" [(407)].

El cultivo del maíz ha llegado a ser el principal del país, después del trigo, y a pesar de su exportación, se experimentó la necesidad de buscarle otro empleo. Respondiendo a este fin, en el año 1880 se estableció en Pando una fábrica de aguardiente por Julio Meillet, en la cual se principió a trabajar con la cosecha de 1882 [(408)]. En 1888 se fundó otra fábrica en La Paz, por Pedro Corradi [(409)]. Más tarde empezó a funcionar una tercera, y al poco tiempo se implantó un declarado *monopolio* que vino a dañar los legítimos intereses de los agricultores, suprimiendo las ventajas de la competencia en los precios e imponiendo bajas que sólo favorecían las conveniencias del fabricante.

(407) A. T. Caravia, *Manual del Cultivador*, pag. 294, y el mismo autor, en *Manual del Cultivador, en forma de diccionario*, pág. 152.
(408) F. Pollero, *El Departamento de Canelones*, 1887, pag. 35.
(409) Doctor Wonner, *Las Industrias*, pág. 127.

Como he dicho en otra parte que durante la Guerra Grande en la campaña se había continuado haciendo la agricultura en los lugares en que las exigencias de la lucha civil no lo impedían, publico esta carta como comprobante, y también para dar a conocer el precio del maíz: "Sr. D. J. A. Ch. = Cololó y mayo 8 1848. = Mi muy amado compadre: siendo inmenso el daño que recibimos diariamente de gallinas y ratones en el maíz, me aprovecho de la oferta cariñosa de Vd. de su casa, remitiendo a ella 2 carretas del que Ud. se dignará ordenar a los peones le den el mejor acomodo, sirviéndose Ud. prevenirlo a mis comadres puedan hacer uso de él las veces que gusten. No me es posible por mis ocupaciones sin descanso dirigirme a mi señora comadre doña Merceditas y espero de Ud. le indique me haga la gracia de hacerme el negocio que se presente en este renglón, siendo su precio *seis pesos fanega.* = *R. F.*" (410).

Maíz de Guinea *(Sorghum vulgare,* Pers.*)*

El doctor P. Castellano lo cita entre los granos cultivados en 1813. En nuestros días, el cultivo de este sorgo continúa bastante extendido, porque su paja provee de material a muchas fábricas de escobas, cepillos y otros objetos. El grano se utiliza en la alimentación de aves, cerdos, etc.

Mate, Cuya *(Cucurbita lagenaria,* L.; var.?*)*

Cultivado desde tiempos remotos para contener la *yerba mate*, o sea para tomar el mate. Esta plan-

(410) M S en el Archivo de Mariano Berro

ta es una de tantas variedades de la lagenaria o porongo, como aquí se le llama. Más al norte (Corrientes o Paraguay) ha debido existir alguna especie que los indios utilizarían para tomar sus brebajes. Nosotros tenemos aquí los frutos del zapallo *Yarguá*, cucurbitácea que ha podido servir para aquel empleo una vez de quitársele el amargo que posee en alto grado.

Mosqueta, Multiflora *(Rosa multiflora*, Thumb., var. Carnea.)

Así se llamaba, en 1848, a una rosa multiflora, trepadora, propia para cubrir glorietas, piedras o verjas; la flor es rosada, pequeña. En el Manga, en la quinta de Berro, había unos ejemplares que contaban muchos años de existencia. En 1760 se cultivaba en Corrientes [411]. De esta rosa hay algunas variedades.

Manzanilla *(Anthemis nobilis*, L.*)*

Esta planta, medicinal, y también de jardín, ha debido ser cultivada desde la fundación de Montevideo. En la quinta de Berro, en el Manga (1848), era cultivada como medicinal; pero se había extendido, multiplicándose espontáneamente. Hay otra planta, que lleva el mismo nombre vulgar, también introducida, pero ésta es una maleza dañina; crece, por lo general, en las costas llanas de los arroyos, y asimismo entre los trigales, causando bastantes perjuicios. En 1760 se cultivaba en Corrientes la primera [412].

(411) "El Maestre de Campo B. López descripción de Corrientes", en la *Revista de Buenos Aires*.
(412) Id., íd.

Marimoña *(Ranunculus asiaticus,* L.*)*

Cultivada en 1848 y aun antes. De fácil propagación por las raíces o rizomas: en 1787 ya existía aquí [413].

Mirasol *(Helianthus annuus,* L.*)*

Planta que se cultivó mucho por su flor, que es grande, y tiene la particularidad de girar siguiendo la marcha aparente del sol. Es planta útil en lugares húmedos para sanear la atmósfera. En 1848 se cultivaba en el Manga, pero no tengo datos sobre su introducción. Es originaria del Perú: los granos tienen mucho aceite y es muy apropiada para alimentar aves.

Malva fina *(Pelargonium odoratissimum,* Ait.*)*

Cultivada desde tiempo antiguo; todavía en los pueblos de campaña se la ve con frecuencia.

Malva rosa *(Pelargonium capitatum,* Ait.*)*

Muy conocida desde hace muchos años, y que se conserva actualmente en los jardines por su agradable perfume.

Malva altea, Malvavisco *(Althœa officinalis,* L.*)*

Recuerdo una que existió en mi casa, en el Manga, que formaba un matorral y se vestía de flores todos los años: esto era allá por 1848.

(413) Doctor Castellano, en la carta ya citada

Madreselva *(Lonicera caprifolium,* L.*)*

Es de las plantas de antigua introducción en el país. Hoy se conocen otras especies y se han logrado variedades, apreciadas por el perfume de sus flores.

Marcela, Matricaria *(Matricaria Chamomilla,* Smith.)

Planta muy cultivada, en otro tiempo, como medicinal y sucedánea de la manzanilla. En las casas de campo se veía con frecuencia. Existe otra planta indígena que lleva el mismo nombre, muy en uso ahora, que crece en lugares donde hay piedra o arena.

Malva común *(Malva sylvestris,* L., y *Malva parviflora,* L.*)*

En Corrientes se cultivaba en 1760; en Montevideo deben de haberse cultivado ambas especies desde tiempo muy antiguo, por sus propiedades medicinales. Hoy hacen vida espontánea en todo el país, en las tierras labradas o en las cercanías de las casas.

Moniato *(Convolvulus batatas,* L.; ¿variedad?*)*

De los tubérculos de esta convolvulácea se hace un empleo muy grande en el país. Parece que esta planta fue traída aquí de la Isla Terceira, de Madera, pues se asemeja mucho a la que en 1854 el coronel Von Siebold llevó del Japón a Europa... Podría ser que algún marino hubiese llevado directamente la misma especie a Tercei-

ra [414]. Por otra parte, Figueira dice: "Hacía como 30 años que don Juan Duarte, de la Isla de Madera, de Demerara (Guinea Británica), llevó esa especie a aquella isla, coloradas y blancas, de producción abundante" [415].

Mandioca, Yuca *(Manihot utilissima,* Pohl., y *Manihot palmata,* var. Aipi, Muell. Arg.*)*

Estas dos especies son la mandioca *brava* y la mandioca *dulce.* La primera, que es la *M. utilissima,* posee un zumo muy tóxico, pero cocida o torrada, se hace comestible; es la que se cultiva mayormente, por ser la más productiva para la preparación de fariña, tapioca, etc. La mandioca dulce o *aipi,* se cultiva para la alimentación común, y su empleo es como el de las batatas o papas. Por lo demás, de una y otra existen muchas variedades. Se emplean ambas, o las variedades, para la confección de fariña, tapioca, sémola, almidón, etc.

En este país se ha ensayado el cultivo, pero los fríos la dañan mucho; así que no será posible cultivarla en forma remunerativa sino en los departamentos del norte. Del poco éxito obtenido hasta hoy instruye la siguiente transcripción: "En el año pasado, 1877, se ensayó con gran ventaja el cultivo de la mandioca, pero desgraciadamente en el presente año se ha perdido la mayor parte

(414) Doctor Sacc, en 1879, en el *Boletín de la Comisión C. de Agricultura,* tomo III, pág 113.
(415) J Henríquez Figueira, en la *Revista de la Asociación Rural,* 1874, pag 279

de la semilla... sin embargo existen algunas que se han salvado" (416).

En la primera parte de esta obra dije cuán útil fue la mandioca o yuca, que ambos nombres lleva, a los descubridores de América o a los primeros navegantes que les siguieron, porque muchos de los tristes fracasos en los viajes y en la toma de posesión del suelo, fueron debidos al *hambre* que los diezmó, y para huir de los ataques mortales de aquélla, fue la yuca, primero, la que más servicios les prestó con sus productos, y después el maíz. De aquélla, el padre Acosta dice lo siguiente: "En algunas partes de las Indias usan un género de pan que llaman *cazabe*, el cual se hace de cierta raíz que se llama yuca. Es la yuca raíz grande y gruesa, la cual cortan en partes menudas y la rallan, y como en prensa la exprimen, y lo que queda es como una torta delgada... Es así seco el pan que comen. Deste *cazavi* hay uno más delicado, que es hecho de la flor" (417).

La mandioca dulce no es tan inofensiva como se cree, pues no está completamente libre del ácido prúsico o cianhídrico. Por otra parte, son de mandioca las harinas que se expenden bajo los nombres de tapioca, sémola, sagú, arrow-root, chuño, etc.

Mostaza negra *(Sinapis nigra, L.)*

Se cultivó por el grano, que se emplea en la medicina. Esta planta se cría hoy espontáneamente

(416) *Boletín de la Comisión C de Agricultura,* 1878, tomo II, pág 343

(417) José de Acosta, obra ya citada, tomo II, pág 229

en las cercanías de las poblaciones. El grano molido es muy usado como condimento en la mesa.

Mostaza blanca *(Sinapis alba,* L.*)*

Como la anterior; pero difiere en cuanto a la bondad de su aceite esencial.

Mimbre *(Salix viminalis,* L.*)*

Este sauce, que tanto se utiliza, ha debido cultivarse con anterioridad a 1851. Hoy existen en el país varias especies o variedades. Yo planté en la costa del arroyo Vera, en Soriano, algunas varas que llevé de Canelones en 1881, y hoy son árboles corpulentos, como los álamos y sauces llorones que puse en el mismo lugar. En 1859 se cultivaba en la República Argentina, contando pocos años [418] de introducción.

Magnolia *(Magnolia grandiflora,* L.*)*

Este árbol es de Norte América; su altura alcanzaba a 20 o 30 metros. Fue señalado en 1737. No sé cuando fue introducido en este país, pero se cultiva mucho por la belleza de sus hojas y la de su flor. Existen varias especies en Asia y otros lugares.

Naranjo dulce *(Citrus aurantium,* Riss.*)*

El francés Acaratte du Biscay, que en 1657 estuvo en Buenos Aires, escribe: "...detrás de las casas, grandes huertas llenas de *naranjos*, limone-

(418) De Moussy, *Description de la Confédération Argentine*, 1859

ros..." [419] Se ve por lo transcrito, la mucha antigüedad de esos árboles en el Río de la Plata. Azara también los menciona, y dice al respecto: "Los naranjos y sus *análogos*, son abundantes y buenos en el Paraguay; pero unos y otros disminuyen al acercarse al Río de la Plata [420].

"Los primeros *naranjos chinos*, que conocí en el Miguelete, cuando Montevideo no tenía más que 24 años de población, fueron dos que tenía mi abuelo paterno en su chacra y uno que tenía en la suya don Francisco de la Paz, y puedo asegurar que entonces eran los únicos que había en toda esta campaña" [421]. Esto era por el año 1750, y 24 años después de poblada la ciudad.

El caso es que la especie de los naranjos que se cultivaban en el Río de la Plata no era de buena *calidad*, pues no procedía de los *naranjos chinos*, como dice el doctor Castellano; pero en 1772, el comandante de una goleta, que vino de Río Janeiro, le regaló algunas *naranjas* que trajo de aquel punto, cuyas semillas sembró y prosperaron bien. M. I. de la Cuadra también sembró semillas de aquellas naranjas, y de los almácigos de ambos son las *buenas naranjas* que se ven en el Miguelete y otros lugares [422].

En 1848 existía en el Manga, en la quinta de P. F. Berro, un monte de naranjos, extendido en más de dos cuadras cuadradas de terreno, de calidad bastante buena. Estaban injertados sobre pies de naranjos silvestres o sea sobre *naranjos agrios*.

(419) *Censo de la ciudad de Buenos Aires*, 1887, tomo I, pág. 19.
(420) Azara, obra citada, tomo I, pág 85
(421) Doctor P Castellano, obra citada, pág 99.
(422) Doctor P Castellano, obra citada, pág 100

Bastantes años después, 1866, aún cargaban mucha fruta.

Larrañaga escribe lo siguiente, respecto a la mejor manera de plantar los naranjos: "Julio 17 de 1819. — Don Antonio Pérez me regaló una naranja muy grande de su naranjal plantado después y me hizo advertir otros naranjos de 30 años en el mismo lugar arenoso y fresco en que estaban más atrasados, porque éstos los enterró demasiado. y que le había enseñado la experiencia que cuanto más superficial prospera más" [423].

Los naranjos y los limoneros eran comunes en Chile antes de 1714, y se cultivaban entre los cercos de tapias de las quintas [424]. Otro autor, en 1657, dice que en Buenos Aires se cultivaban el naranjo y los limoneros, sobre todo en los corralones de las casas [425]. En la ciudad de la Rioja, provincia argentina, aún vive un naranjo plantado a fines del siglo XVI por San Francisco Solano, según establece la tradición [426]. Tiene el tronco carcomido, hueco, como asimismo los gajos principales, pero está lleno de hojas y no le faltan en año alguno ni los azahares ni las naranjas. Este naranjo debe tener hoy aproximadamente 324 años.

La Comisión de Agricultura de Cerro Largo, presidida por Doroteo Navarrete, con fecha 21 de Setiembre de 1878, expresaba que remitía a la

(423) D A. Larrañaga, *Diario de observaciones y gastos de mi quinta*, (inédito).

(424) Feuillé, *Journal des observations Phys. et Botaniques*, tomo II, pág 573

(425) Acaratte du Biscay, *Revista de Buenos Aires*, tomo XIII, pág 4

(426) *Arboles históricos de la República Argentina*, pág 25.

Comisión Central de Montevideo un cajón con naranjas cosechadas en aquel lugar, tan buenas como las brasileras; agregaba que desde 1860 los vecinos se preocuparon de plantar montes de naranjos, con el mejor resultado por la bondad de la fruta, siendo tanta la abundancia, que se vendía a 40 centésimos el ciento (427).

De Santa Fe, en 1784, escribe Azara que llevaban a Buenos Aires muchos limones y naranjas dulces, cuyo precio era allí de seis reales el ciento y en Buenos Aires de un medio por cada dos. "Los naranjos son disformes, —sigue diciendo Azara,— y algunos dan cinco mil y más naranjas" (428).

Naranjo agrio *(Citrus vulgaris,* Riss.*)*

Es el naranjo común agrio, el mismo que conocemos aquí con ese nombre, y que también fue introducido por los jesuitas. Esto manifiesta Matoso (429), y Azara escribe que viajando en 1764 por los campos del Paraguay, vio entre los montes naturales, naranjos de esta especie creciendo espontáneamente (430).

Nogal *(Juglans regia,* L.*)*

Muy antiguo en el país. "Los nogales que tenemos aquí los conocí desde que pude conocerlos, y sé que se sembraron de las nueces que se traían de Mendoza para vender" (431). En la quinta de

(427) *Boletín de la Comisión C. de Agricultura,* tomo II, pág. 292.
(428) Azara, *Viajes inéditos,* pág. 21.
(429) E. Matoso, *Cien industrias,* 1893, pág. 279.
(430) Azara, *Viajes inéditos,* pág. 57.
(431) Doctor P. Castellano, obra citada, pág. 85.

Berro, en el Manga, en 1848, y aun mucho después de concluida la Guerra Grande, existía un monte en que había más de cien de dichos árboles, de gran magnitud, que debían tener mucha edad. Vivían otros ejemplares diseminados por la costa del arroyo, de mayor tamaño aún; todos se cargaban de fruta, pero antes de madurar, se perdía la mayor parte de las nueces por enfermedad, aunque los árboles no parecía que sufriesen.

Narcisos *(Narcissus pseudo-narcissus, L.)*

Se cultivaban en el Manga, en el jardín.

Níspero del Japón *(Eriobotrya japonica, L.)*

Ignoro en qué año fue introducido; pero según el historiador de la Sota, en 1837 ya se cultivaba en Montevideo.

Níspero europeo *(Mespilus germanica, L.)*

No me consta que se haya cultivado en la antigüedad colonial, pero es posible que lo fuese, por ser una fruta muy conocida. Yo lo he visto en cultivo desde hace muchos años.

Nabo *(Brassica napus, L.)*

El doctor Castellano declara, en 1787, que se le cultivaba en Montevideo, y que era tan bueno como los de Lugo [432].

(432) Doctor Castellano, en la carta ya citada

No me olvides *(Myosotis alpestris,* Schum.*)*

En 1819 se cultivaba en la quinta de Larrañaga, y sigue aún siendo muy cultivado, lo mismo que sus variedades.

Nardo *(Polyanthus tuberosa,* L.*)*

En Corrientes se cultivaba en 1760 [433]. En Montevideo su introducción debe de remontarse a los primeros años de su fundación.

Ombú *(Phytolacca dioica,* L.*)*

El doctor Daniel García, en los apuntes para la biografía del doctor J. M. P. Castellano, publicados en la *Revista Histórica* [434], dice que éste en 1877 compró su chacra, que estaba situada en el Miguelete, con fondo hacia el Pantanoso, donde edificó y plantó cerca de la casa dos *ombúes,* que se elevaron a más de 18 varas. En la sierra de Minas he visto ombúes de gran magnitud, como lo son algunos del monte que éstos forman próximo a la gruta de Arequita. En el bosque costanero del arroyo Tres Cruces, de Artigas, he visto también algunos árboles que tendrían más de 18 metros; y en Cololó, en el campo de Gareta, hay un ombú que, a mi parecer, es el de *tronco* mayor que existe en el país. Los vientos y las chispas eléctricas lo tienen desgajado, pero su base, *hueca,* es enorme, y por nada de esto parece resentirse su salud. Es árbol indígena, creyéndose que el cen-

(433) Memoria descriptiva de Corrientes, por López, en la *Revista de Buenos Aires.*

(434) Doctor D García Acevedo: "El doctor Pérez Castellano", en la *Revista Histórica,* tomo I, pág. 276.

tro de dispersión está al norte de Corrientes. No es, pues, árbol introducido.

Olivo *(Olea europea, L.)*

"Aquí no conozco yo más que una especie de aceituna; pero ésta es de la mejor que se conoce en España... todos los españoles aseguran que la aceituna de Buenos Aires es de la buena, de donde se han *traído estacas* a Montevideo para preparar olivos. Es de creer que los olivos de Buenos Aires viniesen de Chile, como a Chile los llevaron de Lima, a cuya ciudad los llevó de España D. A. de Rivera, según lo refiere el Inca Garcilaso de la Vega" [435]. "En cuanto a *olivos*, sólo hay algunos en Buenos Aires, que dan todos los años" [436].

Yo creo que uno de los *olivares* mayores que hubo en el país en tiempos pasados, fue el que aún existe en parte en el Manga, en la quinta que fue de Berro, el cual ocupaba un terreno de una cuadra cuadrada, y esto lo atestiguan todavía muchos de sus vetustos árboles. En Maroñas existía también un olivar, del coronel Tejada, en la llamada "Quinta de los Olivos", quien poseía en alto grado el amor por las plantas y los árboles.

El doctor Ordoñana dice que fue en Soriano, en el Espinillo, etc., donde se cultivaron las primeras vides y *olivos* del país: esto cien años antes de la fundación de Montevideo [437]; y agrega: "En la Calera de las Huérfanas existen todavía seculares plantas de olivos para acreditar su

(435) Doctor P Castellano, obra citada, pág. 135.
(436) Azara, obra citada, tomo I, pág. 85
(437) Ordoñana, *Revista de la Asociación Rural*, 1882, pág 399.

secular existencia." Pero Luis de la Torre escribe, a su vez: "No me ha sido posible averiguar a quién debe la República la introducción del utilísimo árbol que nos preocupa, pero es posible que deba asignarse este honor o al observador padre Castellano o al ilustre padre Larrañaga, ambos decanos de nuestra arboricultura y a quienes se debe la introducción y los primeros estudios hechos sobre casi todas las plantas industriales, que han venido después propagándose" (438). El mismo de la Torre en 1858 hizo traer 15 mil estacas de olivo de Buenos Aires, de los cuales a los 4 años hizo plantaciones de los viveros y vendió también (439).

No creo se pueda aceptar como verdad indiscutible, sin una justa protesta, lo que expresa el distinguido rural Luis de la Torre en la anterior transcripción. Si bien es cierto que los merecimientos del doctor Castellano son muchos, no siendo menores los de Larrañaga, sólo por esa circunstancia no debe atribuirseles el hecho honroso de la introducción de vegetales de desconocido importador. En Montevideo hemos tenido meritorios amantes de la agricultura en aquellos lejanos tiempos, como lo fue Miguel I. de la Cuadra, entre otros que podría nombrar. Las plantas o las semillas se hacían venir de España, de las Islas Canarias, de Buenos Aires, de la Colonia o de otros lugares. Por otra parte, el ilustrado doctor Ordoñana afirma que en el Espinillo y en Soriano se *plantaron olivos* CIEN años antes que en Montevideo. Es sensible que el doctor Ordoñana no cite la fuente de

(438) Luis de la Torre, en la misma *Revista,* 1875, pág. 924
(439) Luis de la Torre, loc. cit , pág. 924

donde tomó los datos de que se sirviera, pues de haberlo hecho así. este punto hubiese quedado perfectamente dilucidado. Por otra parte, ya el Doctor P. Castellano declaró que es de Buenos Aires de donde se llevaron estacas a Montevideo, generalizando el hecho, lo que importa decir que no fue él el primero que las introdujo.

En La Rioja (República Argentina) existe un olivo tres veces centenario. Cuando en el siglo XVII, por Real Orden, se *arrancaron los olivares,* se salvó aquel árbol de la destrucción. Mide ahora 7 ½ metros de diámetro en el tronco [440].

En la antigüedad se concedía gran estima al cultivo del olivo, como que era el que producía el mejor aceite para los usos de la alimentación, lo cual daba lugar a un gran comercio, como hoy mismo sucede. Por la singular manera como fue introducido ese árbol en el Perú, propagado y llevado a Chile, agrego la siguiente transcripción: "*Olivo.* — Según Garcilaso de la Vega, don Ambrosio de Rivera fue el que en 1560 introdujo el olivo en el Perú, a la vuelta de un viaje que hizo en España como Procurador general. De más de cien pies que trajo de Sevilla, sólo tres llegaron en buen estado, y los plantó en una quinta provista de muchos árboles frutales de la Europa. Como hombre curioso, tenía un interés particular en conservarlos, y a este efecto les puso de guardia muchos negros y treinta perros. . .A pesar de las precauciones, un ejemplar fue robado. . . y llevado a Chile" [441].

(440) *Arboles históricos de la República Argentina,* pág 23
(441) Gay, *Historia de Chile,* tomo II, pág 149.

Orégano *(Origanum vulgare, L.)*

El doctor P. Castellano dice que se cultivaba en su tiempo; en la chacra de mis abuelos, en el Manga, en 1848, también se plantaba. Debe de haber sido planta de antigua introducción, por el empleo que tiene en las preparaciones del cerdo. En el año 1760 se cultivaba en Corrientes (442).

Pita *(Agave americana, L.)*

"Entre los álamos descollantes al pie de los cercados de pitas, que por no ser menos alzaban también sus palos, para proporcionar con ellos al agricultor un elemento para la *tranquera* y otros usos de economía rural o formando cuadro al monte de guindos y durazneros..." (443).

La pita es una amarilidácea de origen americano, y de ella y de otras especies que abundan en las regiones subtropicales o templadas, se hace un inmenso empleo para la fabricación de bebidas fermentadas y la extracción de fibras para tejidos, cuerdas, etc. Cuando la planta florece lo cual se efectúa así que tiene diez o más años de edad, da un poderoso escapo llamado aquí *pitón*, y muere la planta; pero deja muchos hijos al pie, para la propagación. Su introducción en Montevideo debe de ser muy antigua, pues yo la recuerdo desde mi niñez. En 1848, la chacra de mis abuelos, en el Manga a excepción de unas pocas cuadras de cerco de piedra, lo demás estaba con zanja y pitas en

(442) "El Maestre de Campo B López", en la *Revista de Buenos Aires*

(443) De - María, *Montevideo antiguo*, tomo III, pág. 45

el borde interior, formando éstas una muralla impenetrable por el tamaño, la densidad y el ancho que habían ocupado, todo lo cual indicaba los muchos años que tenían las pitas que vivían allí. Hoy han desaparecido esos cercos pintorescos, no porque fueran malas las plantas de pita, sino por el mucho terreno que cubrían y por ser abrigo de las perjudiciales hormigas, de los apereás, las comadrejas, los lagartos, hurones, gatos monteses, zorros, etc. Es increíble la utilidad que presta en las casas rurales ese pitón que he nombrado: su altor puede llegar a tener de 3 a 5 metros, con un diámetro de 15 a 20 centímetros; se le emplea ya como tranca en los portones, como tijera para los ranchos y galpones, como alfajías para los mismos, para los corrales o cercos, y también para postes, etc.

Pino *(Pinus insignis,* Dougl.*)*

"El Pinus insignis, árbol de California, introducido al país por el señor Buschenthal, a lo menos primer árbol que tuve de esta especie, me fue dado por ese señor" (444). Tomkinson escribió esto en 1874, así que pocos años antes de esa fecha debe de haber tenido lugar la introducción del pino.

Por otra parte, me ha declarado Mr. Donaldo Clark, ex mayordomo de "La Selva", de T. Tomkinson, en 14 de Octubre de 1912, en presencia del doctor Daniel García Acevedo, que en 1874, él trajo semilla de *Pinus insignis,* que no había en

(444) Tomkinson, *Revista de la Asociación Rural,* 1874, pág 569.

el país, de Edimburgo; que la plantó en la quinta de Tomkinson; que en esa misma fecha introdujo el *Pinus canadiensis,* y que esas especies también las cultivó en la quinta de Bell Towers, en el Buceo. En 1877, la Comisión Central de Agricultura, creada por el Gobierno, encarga, por intermedio del Ministro de Relaciones Exteriores, el envío de semillas de *Pinus insignis* de Estados Unidos, y semillas de tabaco de La Habana [445].

Dicha Comisión se instaló el 25 de Enero de 1877, y la componían: Agustín de Castro, como presidente, y como vocales, el doctor Gualberto Méndez, Juan Mac-Coll, Alberto Capurro, Lucio Rodríguez, Alejandro Canstatt, Luis de la Torre, Pedro Margat, Modesto Cluzeau-Mortet, Blas Vidal, Víctor Las Cazes, Pedro Sáenz de Zumarán y doctor Marcos Vaeza. El personal de esta Comisión sufrió algunos cambios con el transcurso del tiempo, pero su acción fue eficaz y la agricultura le debió buenos servicios, mereciendo citarse entre ellos la edición de su *Boletín,* en el cual salieron a luz importantes trabajos. La expresada publicación principió en Febrero de 1877 y terminó en Agosto de 1879. Esta ha sido la primera revista que se ha publicado en el país destinada al fomento de la agricultura, por lo cual me complazco en escribir estas líneas recordando el hecho y los nombres de aquellos meritorios ciudadanos.

Pino rígido *(Pinus rigida,* Mill.*)*

"Pino de tea de la Carolina del Norte, entiendo que las primeras semillas de este árbol fueron in-

(445) *Boletín de la C C de Agricultura,* tomo I, pág 306

troducidas en el país por el señor Roosen en 1842, quien las distribuyó entre varios aficionados. De los árboles que tengo nacidos de esta semilla, uno me fue regalado por el señor Juan D. Jackson y otro por el señor Fridolín Quincke, por el año de 1862 - 1863. Pronto tomaron arranque y hoy los dos tienen de 50 a 55 pies de alto con una circunferencia de tronco de 50 ½ y el otro de 41½ pulgadas" (446).

Pino de piñones *(Pinus pinea, L.)*

"Arbol muy conocido por la antigüedad de su introducción, existiendo ejemplares muy crecidos en la quinta de doña Clemencia Esteves y en otras partes" (447). En el Manga, en la quinta que fue de P. F. Berro, existen dos árboles plantados a principio del siglo XVIII. En la Argentina, el célebre Pino de San Lorenzo, plantado posiblemente por los jesuitas a mediados del siglo XVII, es de la especie *Pinus pinea*. En nuestros tiempos, el diámetro de su tronco alcanza a 3 metros y su altor es de 16 metros (448).

Paraíso *(Melia azedarach, L.)*

No he encontrado datos respecto a la introducción de este árbol. Hoy se cultiva en todo el país. En Montevideo, en el año 1913 había plantados en los paseos y calles, 12.264. Es originario de Asia.

(446) T Tomkinson, *Revista de la Asociación Rural,* 1874, pág 569
(447) Tomkinson, *Revista* citada, 1875, pág 699
(448) *Arboles históricos de la República Argentina,* pág 18

Peral *(Pirus communis, L.)*

En 1660 existían en Buenos Aires, "detrás de las casas, grandes huertas llenas de naranjos, *perales*, etc." (449). Azara dice: "En el Paraguay no hay *peras* ni guindas, y en el Río de la Plata valen poco" (450). En 1826 estuvo en Buenos Aires A. d'Orbigny, y escribió al respecto lo que sigue: "Todas las legumbres son caras, lo mismo que las frutas, excepto las *peras*... las peras son buenas (451)." Aquí tenemos que hablando de las peras, dice Azara que valen poco, y en cambio d'Orbigny repite que son buenas; pero cuando menos se saca en limpio que aquella fruta abundaba, al contrario de lo que sucedía con las otras. En Montevideo, en 1829, escribe De - María que en la Plaza de la Verdura se vendían las *peritas* y las brevas de Diciembre, las *peras pardas* y las *peras bergamotas* (452).

Como el doctor P. Castellano describe algunas de las especies de los perales que cultivaba, transcribo a continuación su texto:

"*Peral común.* — Los únicos perales que se conocían en Montevideo cuando yo compré mi chacra, eran los *tempranos*, o los que sazonan su fruta por Año Nuevo, que aquí se nombran con el nombre genérico de *peras comunes*..." (453)

"*Peral Bergamota.* — Los primeros perales bergamota que yo tuve en mi chacra, que conservo aún, y son los primeros que hubo en el Miguelete,

(449) *Censo de la población de Buenos Aires*, 1887, tomo I, pág 19
(450) Azara, obra citada, tomo I, pag. 85
(451) A. d'Orbigny, *Voyage pittoresque*, 1836
(452) De - María, *Montevideo antiguo*, tomo I, pág. 77
(453) Doctor P Castellano, obra citada, pág 39.

los injerté en unos manzanitos silvestres con unas púas que me hizo venir de Buenos Aires mi amigo don Pedro Alvarado, vecino de aquella ciudad... Los dos injertos prosperaron tan estupendamente, que son los dos árboles mayores y más hermosos que de su especie al presente se conocen aquí" (454). Esto fue por el año 1776.

"*Pera Buen Cristiano.* — Este peral de *buen cristiano* y el *camuesino* vinieron de Cataluña para don Eusebio Vidal, ahora 25 años, y por su medio se propagaron aquí" (455).

"*Pera Real.* — Lo mismo que he dicho del peral del buen cristiano, digo del *real.* Habrá 35 años que le vino de España a don Melchor de Viana este árbol, y aunque en tan largo tiempo han procurado los hortelanos propagarlo, no lo han podido hacer nunca buen frutal; porque casi siempre se viene sin fruta. La pera muy rara que llega a dar, es grande y perfectamente redonda; madura por Febrero... Tiene la hoja muy distinta de los demás perales, porque es más pequeña y la presenta más encartuchada hacia adentro que los otros" (456). Esto debió ser en 1778.

"*Pera Manteca.* — Habrá 20 años que a don Miguel de Tejada le vino de Galicia el peral, que algunos llaman de *Pera manteca* y los más le llaman del Coronel; se parece mucho en el color al *Peral pardo,* y en el de la fruta, que en uno y otro es parda, con fondo amarillo cuando está madura;

(454) Doctor P Castellano, obra citada, pág 42
(455) Id íd íd , pág 47
(456) Id íd íd , pág. 47.

pero sazonan en diversos tiempos, porque la parda madura por Febrero y la manteca por Abril: la parda es redonda y la manteca tiene la figura prolongada como la bergamota" (457).

"*Pera de Don Guindo.* — Hay más de 35 años que don Miguel I. de la Cuadra logró en su chacra un árbol de pera de Don Guindo, del cual muchos injertaron en perales comunes... Yo me acuerdo que el primer peral de Don Guindo que tuvo Cuadra daba bastante fruta" (458).

Cuando Berro y Errazquin compraron la chacra de Medina (1799), existían en ella algunos perales (459). Berro aumentó las especies con otras, que subsistieron hasta muchos años después.

El geógrafo Oyarvide dice, —hablando en el año 1784:— "...y sobre el arroyo Miguelete varias quintas de árboles frutales y hortalizas de que se provee la ciudad de Montevideo, siendo lo más común manzanas, membrillos, *peras* y duraznos, y estos últimos lo más general y de buen sabor" (460).

En la siguiente transcripción que hacemos de la *Historia Oriental del Uruguay*, por de la Sota, se nombran algunas especies de perales, dándose otros datos muy interesantes: "...hoy (1837) ya se encuentran clases varias de *perales* de exquisito gusto y extraordinaria magnitud, como la de *Espino, Camuesina, Bergamota, Común, Parda, Pera Ñata, Monstruosa, Borla de Oro;* de las *manzanas,* la

(457) Id íd , íd , pág 48
(458) Id íd íd , pág 48
(459) Referencia de Paulino Berro
(460) Oyarvide, *Memoria geográfica,* año 1784, edición de C Calvo, en *Tratados de la América Latina,* tomo VII, pág 34.

Blanca, la Palmera, la Camuesa, la Chilena; de los *duraznos,* el de Pavía colorado, el de Pavía blanco, de Santa Elena, los Priscos blancos, los Priscos colorados, los Invernizos, Bocados de dama, Damascos, Albaricoques, Real Jorge, Ubillas: multitud de Nogales frutales y el Níspero del Japón, propio para jardines, de fruta agradable y fragante flor. Entre los muchos árboles para madera, el Roble, que fácilmente se propaga por la bellota, que tanto produce, se encuentra con abundancia en la costa del Miguelete, en la chacra de don Francisco X. Calvo, entre los que hay uno que apenas dos hombres lo abrazan. El Marrón o Castaño de la India. El Escobón, traído últimamente de Canarias. El Abedul o Plátano de la India, que antes de la Revolución trajeron unos buques franceses y se han conservado y propagado en la misma chacra de Calvo y otras, es una planta de estimación por ser madera de una altura enorme y derecha... El Pino, que sirve para palos de buques por su derechura y elevación, cuya simiente es pequeña.

El Pino de Europa, cuyo fruto es una piña grande, que encierra dentro una infinidad de piñones. El pino de Cruz del Brasil, árbol perezoso para crecer, pero hermoso y que conserva todo el año la hoja verdinegra, espinosa en la punta [461]. El Moral... hay grandes plantíos en algunas chacras de esta capital [462], en la Colonia del Sacramento, jurisdicción de Vacas y Paysandú" [463].

Y para terminar con los perales, ahí va la relación de las más de las especies que en 1858, según

(461) Es el *Araucaria brasiliana.*
(462) Montevideo
(463) Esto era en 1837, y se trata de la *Morera multicaulis,* con cuya hoja se alimenta el gusano de seda

Andrés Viana y Bernardo P. Berro [464], existían en el país, aunque sin incluir algunas otras especies, de cultivo muy generalizado entonces:

Criolla	Luisa buena
Parda	Medalla
Bergamota	Angélica
Bruta buona	Ombligo de dama
De a libra	Sicota
Doyenné	Yasora
Buen Cristiano	Canesa
San Germán	Lombea
Angulema	Flor doble
Urraca	Calzón de sueco
Borracha	Carmen
Sucrin vert	Vergulosa
Camuesina	Breve
Negra	Gran Canela
Verrugosa	Williams
Spadona	Pera fierro
Pera limón	Berry
Salviati	Milán blanco
Borla de oro	

Penacho, amaranto *(Amarantus caudatus, L.)*

Amarantácea de remoto cultivo, y de la que ahora se cuidan diversas especies o, mejor, variedades.

Porongo *(Cucurbita lagenaria, L.)*

Desde los primeros tiempos de la ocupación de este territorio se sembró con generalidad esta cucurbitácea, sobre todo por los negros esclavos, pues

(464) Véase la carta de Berro a Viana, en la Tercera Parte.

con los porongos se fabricaban jarros para agua, recipientes para conservar líquidos y semillas, para guardar los pequeños objetos, etc. Hoy su cultivo se ha abandonado casi por completo, siguiéndose con las variedades propias para tomar mate.

Perejil *(Apium petroselinum,* L.*)*

En 1760 se cultivaba en Corrientes [465]. El doctor Castellano escribe que se sembraba en Montevideo por el año 1813 [466].

Papas *(Solanum tuberosum,* L.*)*

Las papas son originarias de Chile y el Perú; al tiempo de la conquista de los Quechuas, éstos cultivaban aquellos tubérculos.

Dice el doctor P. Castellano: "Las *rojizas* son más comunes, y las llaman *criollas* [467]: son generalmente pequeñas y su gusto tiene algo de bronco y áspero, por cuyo motivo no se reputan por las mejores. Las *moradas* vinieron de Canarias ahora 30 años, y éstas son más grandes y de gusto más fino que las anteriores. Las *blancas* son las mejores que he visto; me inclino a que las trajeron aquí unas familias inglesas que iban a establecerse en Oataíti... habrá 15 años... muchos las llaman papas inglesas." El mismo autor escribe en otra parte [468]: "... papas criollas y de Canarias, del mismo gusto y calidad que las que vinieron de allá ha cuatro años." Aquí existe un error de 9 años:

(465) "El Maestre de Campo B López", en la *Revista de Buenos Aires*
(466) Doctor P Castellano, obra citada, pág. 226
(467) Doctor P Castellano, obra citada, pág. 226.
(468) Doctor P Castellano, carta ya citada

a estar a la primera versión del doctor P. Castellano, las papas moradas fueron introducidas por el año de 1774, puesto que escribía esto por los años de 1813 a 1815. La segunda transcripción fue escrita en 1787, lo que da el año 1783 como fecha de su introducción.

La papa no es tan inofensiva como se podría creer. Se han producido envenenamientos por este tubérculo cuando ha estado expuesto al sol y a la luz, tomando un color verde, pues entonces puede poseer una fuerte cantidad de *solanina;* también las papas *viejas* o *brotadas* suelen causar males gástricos, a causa del mismo álcali.

Poroto *(Phaseolus vulgaris* L.*)*

En Montevideo se cultivaron las siguientes especies: poroto blanco de ojito negro, colorado de 40 días, de manteca, pallares, tapes, blanco chico, negros del Brasil y otros. Ahora ya no se cultivan algunas de estas especies, pues existen otras más aceptadas.

En 1605 se vendían porotos en Buenos Aires [469], y lo mismo sucedía en 1637 [470]. Esto prueba la mucha antigüedad del cultivo de ese grano. En Corrientes, entre las plantas de cultivo que enumera en su Memoria el Maestre de Campo B. López, en 1760, cita a los porotos.

El naturalista Molina, que escribió su obra antes de 1788, dice lo siguiente, refiriéndose al poroto: "Antes que entrasen en Chile los españoles, culti-

(469) García, *Régimen Colonial,* pág 52.
(470) Trelles, *Revista del Archivo de Buenos Aires,* tomo IV, pág 27.

vaban aquellos indios varias especies de *judías* o *alubias* poco diferentes de las de Europa, y entre las cuales se nota una que los indios llaman *cudihuelo*... siendo la más notable la *Phaseolus pallar* por sus granos de cerca de una pulgada" (471).

"En 1829, en la Plaza de la Verdura, en Montevideo, se vendían *chauchas*, poroto blanco, poroto colorado y el llamado de 40 días" (472).

Los porotos han tenido los siguientes nombres vulgares, dados por los españoles: judías, fréjoles, frísoles y alubias.

Palma dátil *(Phœnix dactylifera, L.)*

La palma africana que da dátiles, se sembró en Montevideo y otros lugares, y para esto se emplearon los cocos secos de aquellos frutos de antiquísimo comercio. En Mercedes existe una de estas palmas, plantada muy probablemente en 1833 por el doctor de la Peña, en su quinta de aquella ciudad, haciendo pocos años que fue llevada a la plaza pública, donde vegeta perfectamente. En Vera, en campo que fue de Manuel Chopitea, su hija Matilde Ch. de Mayol, en 1860, plantó una de estas palmas, que creció bien y continúa ganando en corpulencia; pero es sensible que no tenga compañero, pues estos vegetales son dioicos.

Ya que aquí se trata de una palma, daré a conocer algo que se relaciona con las de nuestro país: en Marzo de 1902 hice un viaje a Cebollatí con el fin de estudiar la vegetación de aquel lugar. En

(471) Molina, *Historia de Chile*, 1788, tomo I, pág 136
(472) De - María, *Montevideo antiguo*, tomo I.

la Isla del Padre encontré que todo el monte estaba quemado, a causa de un incendio que había tenido lugar el año anterior. Era un espectáculo extraño y doloroso el que ofrecía aquel monte: los árboles se conservaban en pie en su mayor parte, pero muertos, y sólo uno que otro había brotado por el tronco. En el centro de esa misma isla existe un monte de palmas, de las que llaman *petizas*, cuyos troncos, que se denominan *estipas*, estaban carbonizados exteriormente, como los demás árboles de la isla, pero a pesar de esto se presentaban con hojas nuevas y grandes racimos de frutos maduros, dulces y aromáticos, que incitaban a comerlos. Es de admirar la fortaleza de esta palma contra la acción del fuego, pues si bien los restos de los pecíolos adheridos al tronco se habían quemado completamente, sin embargo el incendio no había dañado al vegetal, que se presentaba cargado de frutos y en estado de salud.

En los montes o en los campos existen otras palmas, tales como la *P. Alta*, la *P. Yatay*, la *P. Carandá*, la *P. del Campo*, etc.

Pimiento, Ají dulce *(Capsicum annuum, L.)*

Esta solanácea es un ají y cuenta muchas variedades. En 1829 se vendía en Montevideo en la Plaza de la Verdura [473].

Pepino *(Cucumis sativus, L.)*

El doctor P. Castellano dice que se cultivaba en Montevideo. Hoy se cultivan otras especies y diferentes variedades.

(473) De - María, *Montevideo antiguo*, tomo I, pág 77.

Palma imperial *(Pyrethrum* sp.?*)*

En el jardín de la quinta de Berro, en el Manga, en 1848 se cultivaba esa planta, que después continuó siendo muy cultivada, asimismo, en muchas otras quintas; sin embargo, hace varios años que no la he visto en parte alguna, a no ser en Mercedes. Antes no se hacía un ramo sin el adorno de algunas hojas de aquella palma; pero en la actualidad han caído en desuso los olores fuertes como el de ésta, la albahaca, el toronjil, yerbamota, cedrón, hinojo, etc.

Pensamiento *(Viola tricolor,* L.*)*

Se cultivaba en 1848 una especie sencilla, de flor pequeña, que se reproducía mucho espontáneamente: hoy son muchas las especies que se cuidan.

Pirámide de Egipto *(Scilla peruviana,* L.*)*

Esta liliácea, de flor violeta, se cultivaba con estima en 1848. Después se han introducido otras especies.

Plátano *(Platanus orientalis,* L.*)*

No poseo el dato respecto del año en que fue traído al país; pero es un árbol cuyo cultivo se ha extendido mucho en estos últimos tiempos.

En Montevideo, el año 1913, en los paseos, plazas y calles, había 41.542.

Roble *(Quercus robur,* L.*)*

Este noble árbol parece que fue introducido en este país por el año de 1778. "Hay 35 años que a

D. M. I. de la Cuadra le vinieron de Vizcaya muchas bellotas de roble y de encina puestas con tierra en un cajón, de las cuales nacieron algunas de roble y una sola de encina (ésta se murió), pero los robles prosperaron bien y uno de ellos particularmente se hizo árbol tan robusto en pocos años, que a un sujeto de Europa le oí decir que allá no crecían tanto en tan corto tiempo. De ese roble, que dentro de pocos años empezó a echar bellotas en abundancia y nacían las que se le caían al pie, han procedido los robles que se ven en varias partes" (474).

Indudablemente es de esa procedencia el roble que existe en la quinta del Manga, que fue de Pedro F. Berro; este último fue plantado 38 años después de la introducción del primitivo, traído en semilla de Vizcaya. En 1816 se plantó el que aún vive en el Manga y, que, por consecuencia, tiene 98 años de edad (475). La operación de plantarlo la realizó Pedro José Errazquin, ayudado por Vicente Ponce de León y el esclavo *tío Pito*. Se ha formado un árbol de gran magnitud y es tal vez el más conocido. En 1850 existían en la mencionada quinta de Berro dos robles más de otra especie, que hoy son grandes árboles también. Más tarde se han ido introduciendo otras especies en el país.

Reseda *(Reseda odorata*, L.*)*

Muy cultivada esta planta de jardín, que es originaria de Egipto. No tengo el dato acerca de la fecha en que fue introducida aquí.

(474) Doctor Castellano, obra citada, pág 164
(475) Referencia de Paulino Berro, que aún vive.

Retama *(Spartium junceum,* L.*)*

En 1848 existían ejemplares de esta leguminosa en la quinta de Berro, en el Manga; se reproducía espontáneamente de semilla. En este país no se ha cultivado con fines industriales, como es la extracción de la fibra, sino como planta de ornamento. "Los lienzos fabricados con el hilo de este arbusto son de buen uso, muy frescos en estío y tan flexibles como las telas del cáñamo..." [476].

Romero *(Rosmarinus officinalis,* L.*)*

El doctor Castellano habla de su cultivo; en la quinta de Berro, en el Manga, se cuidaba también. Sin duda era muy general el cultivo, como asimismo el de la alhucema.

Rosal *(Rosa,* sps.?*)*

Entre las plantas que se cultivaban en Corrientes en 1760, contábanse las rosas [477]. En Montevideo se cuidaban las rosas blancas y mosquetas en 1787 [478]. El doctor Castellano dice que se cultivaban varias especies, y entre ellas la de *cien hojas (Rosa centifolia)*, que presenta las variedades más fragantes. Yo recuerdo que en la quinta de Berro existían varias especies, las más con fragancia; la mosqueta, etc.

(476) En el *Semanario Oficial y Mercantil* de Madrid.
(477) Maestre de Campo B López, *Memoria*, en la *Revista de Buenos Aires*
(478) Doctor P Castellano, carta citada

Rábano *(Raphanus sativus,* L.*)*

Desde los primeros tiempos se cultivaron en el Río de la Plata. A este respecto dice un autor argentino: "Los rábanos frescos, grandes y buenos, 2 por un real" (479). Esto era en Buenos Aires y el año 1605. El doctor Castellano los cultivaba en Montevideo en 1813, pero ya había dicho, en 1787, que en esta fecha se sembraban (480). Los *rabanitos* deben ser de introducción posterior.

Ruda *(Ruta graveolens,* L.*)*

Esta planta, muy usada como medicinal, ha debido cultivarse desde tiempos muy antiguos.

Ranúnculos *(Ranunculos bulbosus,* L.*)*

Esta especie, y algunas otras, se cultivaban en 1787, lo mismo que las marimoñas (481).

Salsifí blanco *(Tragopogon porrifolium,* L.*)*

Su introducción no es de antigua data. Tanto las hojas, como la raíz, son comestibles.

Sauce llorón *(Salix babylonica,* L.*)*

Este árbol se cultiva hoy en todo el país, por los beneficios que presta y por su rusticidad, hallándosele próximo al agua o en lugar húmedo. En 1848, en la quinta de Berro, en el Manga, existían ejemplares de gran magnitud, lo cual denotaba que hacía muchos años que habían sido plantados.

(479) García, *El Régimen Colonial,* pág 15.
(480) Doctor P. Castellano, carta citada.
(481) Doctor P. Castellano, carta citada.

Hoy han desaparecido aquellos colosos bajo el filo despiadado del hacha impulsada por el interés reprochable, que no respeta ni a los más dignos representantes del pasado; junto con esos majestuosos sauces han caído también nogales centenarios, álamos, almezos, etc.

Por lo que copiamos enseguida, de la obra del doctor Castellano, se ve que la introducción de este árbol es muy anterior a 1813: "Los primeros sauces llorones que vi fue en una chacra sobre el Miguelete, que no está lejos de la mía... El dueño me dijo que aquellos sauces eran los primeros que había habido aquí y que se los había dado un inglés americano; de lo que infiero que es árbol traído de la América del Norte" (482).

En 1814, en la provincia argentina de Mendoza había un sauce llorón, histórico ahora, que aún se conserva con vida (483).

Tanto el sauce llorón, como el sauce criollo y el mimbre, son importantes elementos de consolidación de los terrenos húmedos. Además de los casos que he observado en varios parajes, citaré el siguiente, en que me cupo, en parte, tomar la iniciativa: en la Cañada del Sauce, afluente de Vera, existían algunas cuadras de bañado; se plantaron estacones de sauces criollos en aquel lugar, y a los pocos años el pantano estaba dominado y hasta en algunas partes la misma cañada había desaparecido o se escondía en el subsuelo. Esto se debe al crecido número de raíces y raicillas que se producen, las cuales se van tendiendo como un puente, afirmándose y dejando el agua oculta.

(482) Doctor P Castellano, obra citada, pág 163
(483) *Arboles históricos de la Republica Argentina*, pág 61

Siempreviva *(Helichrysum orientale,* Tourn.*)*

Muy cultivada en otros tiempos y utilizada en ramos para adornos duraderos.

Sandía *(Cucumis citrullus,* Ser.*)*

Esta fruta ha debido ser introducida en tiempos remotos. En *El Lazarillo de Ciegos Caminantes* refiérese un baile que tuvo lugar en Tucumán en 1773, y en el que la moza le dice a su compañero de baile:

"Yo conozco tu ruin trato
Y tus muchas trapacías:
Comes las buenas *sandías*
Y nos das liebre por gato."

Azara manifiesta que "el melón vale poco y en el Paraguay nada, que la sandía es mejor" (484). Las sandías solían hacer daño antes, como lo hacen ahora; pues escribe ese autor que, "de resulta de haber comido mucha sandía, tuve esta noche un *cólico furioso*" (485). Esa es la resulta de lo que llamamos ahora un *atracón*.

Otro escritor español dice también: "...hortalizas de todas clases, zapallos o calabazas, *sandías*, melones..." Esto escribía Oyarvide en el año 1784, refiriéndose a las siembras que se hacían en Maldonado (486).

"Sandías *comunes*, del *Río Grande* y de *Málaga*, se cogen abundantemente y se venden a precios

(484) Azara, obra citada, tomo I, pág 86
(485) Azara, *Viajes inéditos*, pág 36
(486) Oyarvide, en su Memoria.

moderados" [487], dice, a su vez, el doctor Castellano en 1787, y por ello se ve que las especies cultivadas eran tres. Molina expresa que en Chile se cultivaban seis o siete variedades de sandías y que esta planta es originaria de la Jamaica, pero que antes del arribo de los españoles a aquel país se criaba allí la especie llamada *Cuchuña* [488].

Sicomoro *(Acer pseudo platanus*, L.*)*

En 1878 existían ejemplares de este árbol en la quinta de Buschenthal; pero de la Sota cuenta, en 1837, que el plátano de la India se trajo en tiempos de la *Revolución* [489] en unos buques franceses, plantándose en la chacra de Francisco X. Calvo, y que de allí se ha propagado [490].

Saúco *(Sambucus australis*, Ch. y Schlecht*)*

Arbolito o árbol mediano, que hoy se encuentra haciendo vida espontánea en nuestros montes. Vive en la Argentina al norte, y en otros países; pero yo creo que aquí fue introducido o se ha propagado espontáneamente; es americano.

Salvia de España *(Salvia lavandulaefolia*, Vahl.*)*

Planta usada en medicina y también para sazonar la comida. Ignoro la fecha de su introducción.

Triacanto, Acacia negra *(Gleditschia triacanthos*, L.*)*

Arbol muy cultivado, originario de la América

(487) Doctor P Castellano, carta citada
(488) Molina, *Historia de Chile*, tomo I, pág 204.
(489) ¿La Revolución en Francia?
(490) J. A de la Sota, *Historia de la R O. del U*, pág. 83

del Norte. En 1848 había dos ejemplares en la chacra de mis abuelos, en el Manga, los que habían adquirido mucho altor; después a uno lo hirió un rayo y se secó: el otro fue cortado. Las vainas encierran una melaza dulce, de que gustan los muchachos.

Tuna *(Opuntia y Cereus)*

El doctor P. Castellano dice que aquí se cultivaban las tunas: unas se empleaban para cercos o defensas, y otras para la cría de la *cochinilla.* En los cercos, la más empleada era el *Cereus peruvianus,* Tabern., y después la *Opuntia ficusindica,* Mill. Hay otras especies introducidas.

Tabaco *(Nicotiana tabacum,* L.*)*

"Desde los 29 grados de latitud hacia el Norte se cultivaba el tabaco de hoja y lo llevaban libremente a todas partes, pagando al Erario la sisa y la alcabala... En cuanto al *polvo,* los comerciantes lo compraban al Estanco de Sevilla, y lo llevaban y vendían como podían, pagando sus derechos. Todo esto duró hasta que en 1779 se estancó todo el tabaco, cuyas resultas han sido redituar poco o nada al fisco, emplear inútilmente a millares de gentes..." (491)

Según De - María, Francisco Aguilar, antes de 1840, en que falleció, "introdujo en Maldonado camellos; practicó la primera *siembra de tabaco* e introdujo *pinos*" (492). Debe suponerse que se

(491) Azara, obra citada, tomo I, pág 82
(492) Isidoro De - María, *Revista de la Asociacion Rural,* 1893, pág 448

refiere a la primera siembra de importancia, pues su cultivo se practicaría con anterioridad en el país.

En cuanto a los pinos, De-María ha debido estar mal informado, pues ese árbol es de antigua introdución en el Plata, siendo así que en Buenos Aires existía cultivado a mediados del siglo XVII. Por otra parte, habría que averiguar qué especie fue la importada por Aguilar, pues éstas son muchas.

Trigo *(Triticum vulgare,* Vill.*)*

Este grano se sembró por primera vez en el país en el año 1527, en San Salvador (493); en 1552 en San Juan; en 1574 otra vez en San Salvador; pero indudablemente con mal resultado todas esas veces y sin que el cultivo arraigase. Establecido Santo Domingo Soriano, debió volver a cultivarse, sin duda en pequeña cantidad, como asimismo después, con más expansión, en la Colonia del Sacramento, en el Real de San Carlos, y en 1726 en Montevideo, donde muy en breve tomó incremento el cultivo.

La producción del trigo, en casos aislados, fue extraordinaria, y hasta fabulosa, según casos referidos por algunos autores; pero la verdadera cifra que se le puede fijar como término medio, es la que señala Azara cuando escribe: "La cosecha media de trigo en Montevideo es el 12 por 1, y en Buenos Aires el 16" (494). Durante la Guerra Grande, de 1845 en adelante, mi padre nunca dejó de

(493) Madero, *Historia del Puerto de Buenos Aires,* pág 24.
(494) Azara, obra citada, tomo I, pág. 79.

sembrar maíz, zapallos, porotos y *trigo* sobre todo, como lo hacía un gran número de los pobladores de la campaña. El trigo cultivado era, en su mayor parte, de semilla de *trigo chico* o *criollo*, luego el *común*, de grano más grande, y el que se usaba para hacer fideos. Por lo general, se sembraban tres cuartillas por cuadra; si la siembra era temprana, algo menos, hasta dos cuartillas, y se obtenía una cosecha de 80 a 100 fanegas. Los promedios de estos dos casos son el rendimiento del 11,99 por uno y 9 fanegas por cuadra, estando esto casi conforme con lo que expresa Azara.

Las subdivisiones del trigo pueden ser las siguientes: los trigos para fideos principalmente, comprendidos en el *Triticum sativum durum*, trigo duro, entre los que se cuentan el candeal y otros; el *Triticum sativum vulgare*, trigo blando, en que se hallan los destinados al pan, como el Saldomé, italiano, barleta, etc.; *Triticum sativum turgidum*, que son trigos para países calientes, y el *Triticum sativum polonicum*, que no se cultiva en este país.

A las calamidades que sufren los trigales, como el *polvillo*, la isoca, la lagarta, el gorgojo, las lluvias en demasía, el granizo, los destrozos causados por los vacunos y los caballares, los apereás, los pájaros, etc., deben sumarse aún los daños originados por los incendios, como se comprueba con las siguientes líneas: "10 Enero 1819. — Se quemaron varios trigales, montes frutales y mucha porción de pastizales en la ribera izquierda de Toledo, que había principiado de Este; pero vino oportunamente el agua, de no hubiese hecho gran-

des estragos, porque la población es aquí mayor" (495).

Acerca de la manera como se propagó el trigo en el Perú y fue llevado a Chile, encontramos lo siguiente: "...y en el Perú, María de Escobar, mujer de Diego de Chaves, recibió medio almud y lo distribuyó entre los habitantes, dando a cada uno 20 granos, reservándose así mismo las cosechas durante tres años para no ser empleadas más que como semillas. Gracias a esta santa precaución, pudo Valdivia llevar el trigo a Chile y generalizarlo lo bastante para que al cabo de tres años pudiese la cosecha producir, a pesar de los destrozos de los indios, más de un millar de fanegas" (496).

Lo expresado por el naturalista e historiador Gay concuerda con lo dicho por Azara: "En todo caso, según nuestra opinión, el rendimiento del trigo no es más que el 12, término medio, para toda la República" (497). Esto se refiere a Chile. Casi el mismo resultado encontré yo en los censos que de las cosechas en Canelones, siendo Jefe Político del Departamento, hice levantar en los años 1877, 1878 y 1879. Por dichos censos quedó demostrado que el rendimiento medio del trigo cosechado estaba próximo al 12 por 1 de sembradura: esto en años regulares.

En la campaña, la siembra se hacía en lugares muy alejados de Montevideo. En la jurisdicción de Soriano, en 1831, se recogieron 1272 fanegas, repartidas así: Bizcocho, 692; Bizcocho al sur, 145; Maulas, 75; San Salvador, 145; Aguila, 214.

(495) Larrañaga, *Diario de observaciones*, etc., citado
(496) Gay, *Historia de Chile*, tomo II, pág 11.
(497) Gay, en la misma obra, tomo II, pág. 49

Esta relación está autorizada por Francisco Gadea (498). Como no se menciona la semilla sembrada, no puede calcularse el rendimiento: sin embargo, esto evidencia lo extendido que se hallaba el cultivo de este cereal.

"Refiriéndose a nuestros primitivos cultivos, el presbítero doctor J. M. Pérez Castellano recuerda que en aquella época sólo se conocía tres especies: el *trigo común,* otro que llamaban *chileno,* y el *trigo farro,* conocido aquí por *trigo de Roma,* el que le fue enviado en 1824. El farro se diferenciaba del chileno por tener las aristas y el casullo más suaves que éste; ambos eran de espiga corta, pero más regulares y mejor granadas que las del trigo común; ambas clases se comían en menestras como el arroz, poco pan se hacía con ellas. El farro desterró al chileno, por tener mejor gusto, y se aplicó a la fabricación de fideos, porque daba mejores masas que los otros... quedando el *trigo común,* que ocupaba la mayor parte de la siembra y se destinaba para pan... El trigo común era de una sola especie" (499).

"El trigo cultivado en Curityba es barbudo y produce un grano muy pequeño... ese trigo produce 16 por uno... Respecto a la *pequeñez de los granos* del trigo cultivado en el Brasil, paréceme evidente que este cereal disminuyó mucho de tamaño en este país, como aconteció en el Paraguay en el tiempo de Azara" (500). Por esta autorizada transcripción puede creerse que se trata de nuestro *trigo chico,* tan cultivado años atrás.

(498) Documento en el Archivo de Marino C. Berro.
(499) T. Alvarez, *Agricultura General,* pag. 209.
(500) Saint-Hilaire, *Voyages au Brésil,* vol. I, pág. 390.

Con referencia a la República Oriental del Uruguay, se ha escrito lo siguiente: "En el país se cultiva porción de especies y variedades, muchas de las cuales no se clasifican expresamente y aun se confunden con otras. Las principales son: *trigo criollo* o *común:* grano *pequeño redondeado*, llamado también *trigo chico* redondo; *trigo de Chile:* grano alargado, grande; *trigo blanco* o de *Roma,* llamado también *trigo santo;* trigo *americano*, blanco, grande" (501).

Las *atahonas* efectuaron las moliendas del trigo en los primeros tiempos de la colonia uruguaya. Pero en los años en que las primeras cosechas de trigo coronaron los esfuerzos de los colonos, debió utilizársele moliéndolo en morteros o entre piedras movidas a mano, hasta que se pudieron establecer dichas atahonas, las cuales aun subsistían en Montevideo en 1842 y muchos años después todavía en los pueblos de la campaña y en los mismos distritos rurales.

En pos de eso vino el molino de agua, en 1751, que en Montevideo se estableció en el Miguelete y dio nombre al lugar (502). Cuando la expulsión de los jesuitas en 1767, poseían en dicho paraje dos molinos de agua.

El historiador I. De-María dice lo siguiente, refiriéndose a ese molino: "El Cabildo de ese año 49, concede permiso el padre Cosme Agulló, de la Compañía de Jesús, Procurador de la Residencia de esta ciudad, para establecer un *molino de agua* en la costa del arroyo de los Migueletes de esta ban-

(501) A T Caravia, *Manual del Cultivador,* pag 460
(502) Doctor Wonner, *Las Industrias*, pág 116

da, desde unas piedras nativas acordonadas en medio de dicho arroyo, sobresaliendo en una y otra costa hasta otro arroyo que está por la parte del Sudeste y entra al de los Migueletes, —que venía a ser el conocido después con el nombre de Saca-Calzones.— En retribución de esa merced ofreció el padre Cosme dar cincuenta fanegas de cal y cien carradas de piedra para las obras de esta ciudad... Ese molino fue el primero que se planteó en tierras del ejido de esta ciudad" [503].

En cuanto al primer *molino de viento* establecido en las cercanías de Montevideo, fue el de N. Ocampo, en 1823, y estaba situado en las Tres Cruces [504].

Tenemos, así, que los trigos se habían molido con atahonas, molinos de agua y molinos de viento; pero el aumento en las cosechas indujo a Guillermo Poujade a fundar, en 1842, un *molino de vapor*, cuyo establecimiento en los primeros años trabajó con atahonas. Este molino estaba situado en la calle de Maciel, número 159. En el año 1888 molía, en las 24 horas, de 1600 a 1800 arrobas [505]. En 1850, E. Gianelli estableció también un molino en la Aguada, que trabajó con atahonas, pero después adoptó el vapor; en 1888 elaboraba de 3500 a 4100 kilos por día [506]. Sin embargo, antes de que hiciesen uso del vapor los referidos molinos, Samuel Lafone introdujo en el país el *primer motor de vapor* para molienda, que fue empleado en el Molino Americano, calle Río Negro, núme-

(503) De-María, *Compendio de Historia*, tomo I, pág. 98
(504) Doctor Wonner, *Las Industrias*, pág 116.
(505) Doctor Wonner, íd , pág 121.
(506) Doctor Wonner, íd , pág 119.

ro 296, fundado por aquél en 1855. Este establecimiento lo adquirió don Nicolás Peirano en 1884, pero antes tuvo otros dueños (507).

El trigo se trillaba con palos o caballos; cuando representaba mucha cantidad, se armaba en *parva*, se trillaba con yeguas y se segaba con hoces; pero en 1874 se iniciaron los trabajos para segar el trigo con *máquinas segadoras* y se principió también a trillarlo con *máquinas de vapor* (508).

El trigo chileno, y después el romano, dan lugar, con sus harinas, a la importante elaboración de fideos y pastas. En Montevideo, en el año de 1871, L. Podestá fundó en la calle Uruguay una fábrica de fideos, que en 1888 producía diariamente 3000 kilos de pastas (509). Al año siguiente, 1872, en la calle Agraciada se estableció el Molino Americano por Emilio Castellanos y Pablo Deluchi, el que llegó a elaborar de 2800 a 3200 kilos de fideos por día (510).

Los que sembraban trigo en los tiempos pasados, por lo general lo guardaban en *noques* o en *trojes*, para preservarlo de la humedad, de las ratas, los gorgojos, etc. Los noques eran unos sacos de cuero vacuno, al que se le cortaban las patas y la cabeza, y, una vez llenos de trigo, se cosían por el lomo, poniéndoseles en la costura barro u otra sustancia, para impedir la entrada de los insectos. La troje era otra especie de noque, pero estaba fija y no se podía transportar como éste: al cuero se le dejaban las patas, se colocaba suspendido en cuatro postes

(507) Doctor Wonner, *Las Industrias*, pág 120
(508) Pollerı, *El Departamento de Canelones*, pág 36
(509) Doctor E Wonner, *Las Industrias*, pág. 18
(510) Doctor E Wonner, íd , pág 19

para que no tocase el suelo y se llenaba con el grano por arriba, luego se cosía. Este aparato encerraba una gran cantidad de grano.

Por ser dato que fija la importancia del cultivo del trigo en Montevideo en 1787, dándose cuenta, a la vez, de la harina que se exportaba y del monto de los diezmos que se pagaba, copio lo que sigue, de una carta del doctor Castellano (511): "La prueba más clara de su adelantamiento es que este año se han recogido 5522 fanegas de trigo del diezmo de esta ciudad, de suerte que por él debemos regular la cosecha en más de sesenta mil fanegas, pues no todos diezman bien, y las nuevas villas de San José, Santa Lucía, Canelones y Minas, de que hablaré después, y en las que hay más de doscientos vecinos, todos labradores, no han diezmado, por considerarse exentos de esa obligación, Corre el trigo ahora a dos pesos la fanega, y se acordará Vd. que la fanega de trigo pesa aquí dos quintales y diez o doce libras de a 16 onzas cada una. Con esta baratez se han extraído para La Habana y diversos puertos de Europa en harina y en especie más de once mil fanegas. En el puerto está ya para salir una embarcación cargada con dos mil quintales de harina, y se están cargando de la misma algunas más para La Habana y Asunción del Paraguay."

Antes de concluir con estos apuntes sobre el trigo, diré algo respecto de los instrumentos empleados para la preparación de la tierra, desde tiempos lejanos, hasta 1853, o en años próximos, durante

(511) Doctor P Castellano, en su ya citada carta, en la *Revista Histórica*

cuyo período no hubo variantes. Lo principal era el *arado*, el llamado criollo o del país, muy sencillo, tanto que los mismos labradores lo construían; luego una yunta de bueyes para arrastrarlo, una *picana* para hincar, las *coyundas* para uncir al *yugo* y la *orejera* para guiar. Eso era todo. Cada vez que se araba el terreno, generalmente se le daban dos o tres rejas, y otra menos penetrante en el acto de la siembra, cuando ésta no se hacía con la *rastra de ramas*, que deshacía mal los terrones y aplanaba la tierra. Después se introdujo la *rastra de púas* triangular, que en 1881 utilicé en las tierras cultivadas en Vera (Soriano); pero su introducción en el país es anterior de algunos años. En una obra argentina encuentro lo siguiente sobre este instrumento: "La rastra de siete dientes... La rastra puede ser triangular de púas, que han introducido en este país los sembradores vascos: es sin duda muy superior a la antigua, de ramas de durazno [(512)]. Penetra profundamente en la tierra, deshace los terrones, arranca las raíces nocivas y malezas, etc. Felizmente, se ha generalizado mucho en la campaña esta útil herramienta de agricultura" [(513)].

Tártago, Ricino *(Ricinus communis, L.)*

Planta muy conocida y propagada en el país. Con las hojas se puede criar el gusano *Bombyx cynthia*, que produce una seda utilizable. Por lo demás, de la semilla de esta euforbiácea se extrae

(512) Si esto se hubiese escrito acá, se habría dicho: con ramas de membrillero, tala o blanquillo

(513) *El Labrador Argentino*, tomo II, pág 20.

un aceite que tiene varias aplicaciones. No he podido averiguar cuando se introdujo la planta.

Tripa de fraile *(Phaseolus caracalla,* L.*)*

Leguminosa perenne, enredadera, cultivada por las flores. Es originaria de las Indias Orientales. No sé cuando fue introducida.

Toronja *(Citrus medica,* Riss.*)*

Se cultivaba en las quintas de Montevideo en 1813, según lo manifiesta el doctor Castellano, aunque dice que él no la cultivó (514).

Yo recuerdo que en la quinta de mi abuelo, en el Manga, en el monte de los naranjos existían dos o tres ejemplares de aquel árbol, en 1848.

Toronjil *(Melissa officinalis,* L.*)*

En el Manga, en la quinta de Berro, se criaba espontáneamente en 1848. Por lo general, se propaga así en donde se cultiva.

Tomate *(Lycopersicum esculentum,* Mill.*)*

Esta solanácea es originaria de México, y hoy se la cultiva en todos los países cuyo calor le conviene (515). Se cultivaba en Montevideo en 1783, siendo lógico creer que había sido introducida algunos años antes (516). De-María dice que en 1829 se vendía tomates en Montevideo, en la Plaza de la Verdura (517).

(514) Doctor P Castellano, obra citada, edición de 1914, pág. 188
(515) Gay, *Historia de Chile,* tomo II, pág. 84
(516) Doctor Castellano, en carta escrita en 1787
(517) De-María, *Montevideo antiguo,* tomo I, pág 77.

Taco de reina *(Tropeolum majus,* L.*)*

De antigua introducción; es planta americana.

Trébol de olor *(Trifolium parviflorum,* L.*)*

Esta planta se cultivó por el rico perfume que exhala cuando está seca, y se ponía entre la ropa para darle buen olor, lo que aún se practica. No consta la fecha de la introducción.

Tulipán *(Tulipa gesneriana,* L.*)*

Según De-María, en 1825 ya existía en Montevideo esta planta (518).

Trigo sarraceno, alforfón *(Polygonum fagopyrum,* L.*)*

Larrañaga lo cultivó y escribe al respecto: "Agosto 27 de 1819. — Hoy he recibido de Mr. Chapús el trigo sarraceno o negro: *polygonum fagopyrum,* que puede ser útil su grano para las aves y su planta para abono enterrándola" (519). El alforfón o trigo morisco, es una especie que corresponde a la familia de las poligonáceas y hoy ofrece poco interés en la agricultura.

Vid *(Vitis vinifera,* L.*)*

Por el año 1590, el padre Acosta escribió lo siguiente: "... el Perú y Chile, donde *hay viñas,* se hace vino, y muy bueno" (520). Y debe saberse

(518) De-María, *Montevideo antiguo*
(519) Larrañaga, *Diario de observaciones,* etc.
(520) José Acosta, obra ya citada, tomo I, pág 263

que en Chile, en 1551, existían ya pies de vid y se comían uvas, como se verá más adelante. En Buenos Aires existieron en 1770, y así se dice, bajo el seudónimo de Inca Concolorcovo (521): "Algunos tienen grandes y copiosas parras en sus patios y traspatios." Esta otra transcripción demostrará lo que producían las vides en el Paraguay: "Consta igualmente que en el año de 1602 había en las cercanías de la capital del Paraguay muy cerca de dos millones de Urdes y que de allí llevaban vino a vender a Buenos Aires; pero no hay en el día allí ni el país que describo, sino una que otra parra" (522). Por su parte, el doctor Castellano escribía: "Apenas compré la chacra que poseo, puse sarmientos... moscateles... Un temporal de lluvias y viento por el sudeste, en 17, 18 y 19 de Octubre de 1776, no sólo maltrató los racimos, sino también los vástagos" (523). Por este extracto se ve que la parra moscatel se cultivaba en Montevideo en 1773, fecha en que el doctor Castellano compró la chacra. Me complazco, asimismo, en copiar lo siguiente, que escribió el doctor Ordoñana: "Las primeras vides y olivos que se cultivaron en el país, lo fueron en Soriano, en el Espinillo, en Víboras, en Camacho, Calera de las Huérfanas, 100 años antes de que se poblase Montevideo, pues siendo aquellos terrenos del dominio municipal de Buenos Aires, se constituyeron en predios agrícolas, que puede decirse fueron el funda-

(521) *Lazarillo de Ciegos Caminantes*, 1ª edición, Gijón, 1773.
(522) Azara, obra citada, tomo I, pág 81
(523) Doctor P Castellano, obra ya citada, pág 148.

mento de lo que constituye la población nacional" [524].

Hoy el cultivo de la vid constituye una importante industria en el país, y por ello debemos un recuerdo de gratitud hacia los hombres que con sus perseverantes trabajos prepararon el terreno extenso en que se desarrolló aquella cultura, contándose entre ellos Luis de la Torre, Pascual Harriague, Francisco Vidiella, etc.

La introducción de estas útiles plantas en América es muy antigua; pero debe hacerse constar que en ella existían algunas especies indígenas, cuya fruta no era comestible. Esto así lo comprueba lo que enseguida transcribimos:

"*De las Viñas.* — Su introducción data, en América, de los primeros años de la conquista. En el Perú, las primeras fueron plantadas por don Francisco Carabantes, que las mandó a buscar directamente a las Islas Canarias, y de estos planteles es de donde fueron tomadas, al principio, las que el capitán Bartolomé de Tarazas, uno de los compañeros de Almagro, cultivó en el Cuzco, y después las que se introdujeron en Chile... pero en las cartas de Valdivia vemos que en 1551, es decir, 10 años después de su llegada, se comían uvas en Santiago y en La Serena" [525].

En 1784 se cultivaba en Mandonado plantas de vides, según lo manifiesta en aquel mismo año Oyarvide [526].

(524) D. Ordoñana, *Revista de la Asociacion Rural*, 1882, pág 399.
(525) Gay, *Historia de Chile*, tomo II, pág. 171.
(526) Oyarvide, *Memoria.*

De todo lo cual resulta que las vides han debido ser contemporáneas de la fundación de Montevideo, pues en Junio del año 1735, el Ayuntamiento de esta ciudad desechó un proyecto que se le había presentado para la plantación de *viñas* y árboles frutales en el Cerro, con el objeto de hacer vino y reducir su precio. A esto se opusieron los cabildantes, manifestando que, "si la pobreza de los pobladores no les permitía fomentar con holgura sus labranzas, ¿cómo iban a emprender con ventaja otros trabajos?" [527].

Caravia, en 1863, al tratar de las especies cultivadas, dice lo siguiente: "...algunas especies, como la *Moscatel*, de fruto blanco, grande, alargado, hollejo grueso, de un sabor muy remarcado y agradable; la de *invierno*, de fruto negro o morado muy oscuro, alargado, en nuestro país requiere exposiciones y terrenos particulares para producir bien... elevadas en zarzos, llamada de este modo *parra*, se obtienen muy buenos y sabrosos productos [528].

Por último, el primer autor que informó sobre nuestros primeros pasos en la agricultura, el doctor Castellano, de quien he tomado numerosos datos, manifiesta que, en 1742, su abuelo Felipe Pérez de Sosa tenía una viña en su chacra del Miguelete [529]. Un conocido escritor agrega: "En aquellos tiempos las macetas de flores (año 1796) y las enredaderas brillaban por su ausencia en los *patios*.

(527) Libros capitulares de Montevideo

(528) Caravia, *Manual del Cultivador*, en forma de diccionario, pág 252

(529) Doctor Castellano, en la *Revista Histórica*, tomo I, pág. 255.

En cambio, el *parral* no faltaba en muchos, y algunas *higueras* en los *corrales*" [530].

Virreina, caléndula (*Calendula officinalis*, L.)

Esta compuesta, que tiene la historia del nombre en Buenos Aires, era de las plantas que se criaban en la quinta de Berro, en el Manga. Es muy general.

Violeta (*Viola odorata*, L.)

El doctor P. Castellano habla del cultivo de la violeta; y en el Manga, en la quinta de Berro, en 1848, y en años posteriores, es increíble cómo se había extendido aquélla, formando denso tapiz, en muchas partes, bajo los árboles. Pero ésta es una peculiaridad de la violeta, pues en el Cerro de Arequita, en un monte de *ombúes* que hay en su proximidad, en 1900 crecían muchas plantas, que ocupaban un gran trecho.

Vara de San José (*Verbascum, blattarioides*, Wahlenb.)

Planta muy antigua en el cultivo, y hoy extendida espontáneamente por la campaña.

Verdolaga (*Portulaca oleracea*, L.)

Esta planta se cultivó en otro tiempo como hortaliza. Hoy se reproduce espontáneamente, pero pocos son los que se acuerdan de que es una verdura sana y agradable.

(530) De-María, *Montevideo antiguo*, T. I, pág 15

Está anotada entre las plantas que en 1760 se cultivaba en Corrientes, por el Maestre de Campo López.

Viburno *(Viburnus tinus,* L.*)*

Arbolito cultivado antes de 1878; hoy se hace lo mismo con otras especies o variedades.

Yerba mate *(Ilex paraguayensis,* St. Hil.*)*

En 1882 el doctor Ordoñana dio una conferencia sobre ese árbol, y de ella tomo lo siguiente: "...ya en 1840 tenía el doctor José L. de la Peña, en su quinta de Mercedes, una plantación de dos clases de *Ilex mate,* de las cuales conocimos más tarde algunos ejemplares, por los cuidados que les hacía dispensar el vascongado Ansorena, todo lo que al fin desapareció con lo raro y escogido que aquel instruido sacerdote ensayaba en su granja - colina de Beláustegui" [531]. Por esos tiempos se ocupó también el señor Casal, en su quinta de la Figurita, del *Ilex brasiliensis,* funcionando con plantas vivas traídas de Paranaguá; pero desgraciadamente para sus ensayos y para el país, todo desapareció con la Guerra Grande" [532].

El árbol que se emplea para la *yerba,* o sea el *Ilex paraguayensis,* no fue introducido, pues vive en algunos de nuestros montes, como lo he constatado en varios lugares; lo mismo sucede con la especie *Ilex dumosa.*

(531) Ordoñana, *Pensamientos Rurales,* tomo II, pág 190.
(532) Ordoñana, loc cit., pág 190

Yerbabuena *(Mentha rotundifolia,* L.*)*

No he podido establecer en qué año ha sido introducida esta planta, muy usada antes como condimento. En 1848 existía cultivada en el Manga, y se había extendido en manchones formados espontáneamente.

Yerbamota o Bergamota *(Mentha aquatica,* L., var. glabrata, Benth.*)*

Lo mismo que la anterior; es propia de los lugares húmedos. La recuerdo desde muy niño, y sé que siempre hacía vida espontánea.

Zanahoria *(Daucus carota,* L.*)*

Según el doctor Castellano, se cultivaba en 1813, y lo mismo escribió en 1787 (533). En la quinta de Berro, en el Manga, se cultivaba en 1848, y años después. Esta umbelífera se reproduce espontáneamente una vez sembrada en un lugar.

Zapallo *(Cucurbita maxima,* Duch., y *Cucurbita pepo.* Naudin*)*

Este importante vegetal presenta muchas variedades; pero las más, procedentes de aquellas dos especies. Se ha cultivado en el Plata desde los primeros tiempos de la conquista. En Montevideo se cultivaba en 1787, como se verá más adelante. La dificultad mayor estriba en establecer las especies, y sobre todo de las de origen americano.

(533) Doctor P Castellano, carta citada

En la Plaza de la Verdura, en Montevideo, en 1829 se vendían "zapallos *criollos, bugango,* de *tronquillo, y andaí*" (534). Estas mismas especies ya existían en 1813, pues las enumera el doctor Castellano, sólo que al tronquillo le da el nombre más conocido de *tronco*.

Es indudable que una o más especies comestibles eran cultivadas por los indígenas al tiempo de la conquista de las Américas. Varios de los primeros exploradores que arribaron a las costas de lo que hoy es el Brasil, colocan entre los diversos comestibles de que los proveyeron los naturales, a las *calabazas*, o sea zapallos, y lo mismo sucedió en las tierras del interior, en pueblos que ocupaban los guaraníes. En Norte América se han hecho prolijos estudios, comprobándose que en estos países, cuando el descubrimiento, existían *zapallos comestibles*. Queda, pues, por resolver cuáles eran esas especies, que han debido ser, sin duda, procedentes de la *Cucurbita pepo*, pues las que provienen de la *Cucurbita máxima*, son originarias del Asia. En todo caso, los zapallos han sido introducidos en nuestro territorio, desde que en él no se hacía agricultura. Van a continuación las especies que se cultivaban:

Zapallo criollo *(Cucurbita,* sp.*)*

Es una de las especies que da mayores zapallos. Larrañaga escribió lo que sigue, el 27 de Enero de 1819: "Se ha recogido un zapallo de 33 libras en la zanja allanada, criollo, liso, blanco..." — "Febrero 24 de 1819. — Trajeron 4 zapallos blancos

(534) De-María, *Montevideo antiguo*, tomo I, pág 77.

que arranqué antes de tiempo porque no me los *robaran*, y de la misma planta que el primero, que pesó 33 libras, y algunos de éstos pesarían 90 libras" (535). — "Da frutos de gran tamaño, corteza poco consistente, lisa; degenera con facilidad" (536).

Zapallo de tronco *(Cucurbita pepo,* L.; var.?*)*

Esta especie es la que más temprano da los zapallos, los cuales, cuando tiernos, son muy buscados para la cocina. "El fruto es pequeño, de diferentes formas: destínase a la cocina desde muy pequeño; da muy temprano; es una planta sumamente productiva" (537).

Zapallo andaí *(Cucurbita moschata,* Duch.*)*

Esta especie está considerada como de origen americano (538). El hecho aseverado, de ser americana esta cucurbitácea, se comprueba por haberse encontrado en las Sepulturas de Ancón (Perú), semillas en perfecto estado (539). Aquí se cultivaron dos variedades de este zapallo: "unos con pescuezo largo, que vinieron del Brasil, y otros redondos, aplanados por el pezón, y aun más por la flor, que vinieron de La Habana" (540).

Zapallo bugango *(Cucurbita maxima,* Duch.*)*

Este zapallo ya era cultivado en este país en 1787, como lo manifiesta el doctor Castellano. (541)

(535) Larrañaga, *Diario de observaciones*, citado
(536) Caravia, *Manual del Cultivador,* pág 261
(537) A T. Caravia, *Manual del Cultivador,* pág 261
(538) A. de Candolle, *L'origine des plantes cultivées,* pág 377.
(539) A de Candolle, loc cit , pág 377
(540) Doctor P Castellano, obra citada, pág 234
(541) Doctor Castellano, carta citada

Ha sido, sin duda, la especie más cultivada, por la dulzura, el sabor y lo arenoso de su carne. Sin embargo, ahora la van sustituyendo por otra, parecida en su forma exterior, aunque no de sabor tan agradable; pero la prefieren por ser más productora y tener más pulpa. A la primera especie llama Caravia *zapallo bugango* (542), y así lo he oído yo designar desde el tiempo de la Guerra Grande; Larrañaga lo denomina *gubango.* Estos frutos, colocados a la intemperie, en lugar seco, se conservan en buen estado hasta el año siguiente.

"...Lo primero que nos presentaron fue un zapallo *gubango* asado para que nos sirviese en lugar de pan, y aunque hicimos sacar el pan que habíamos comprado en la villa y dimos de él al dueño de casa, yo tuve más gusto en preferir nuestro zapallo, que era tan exquisito que igualaba a las mejores batatas. El guiso de pollo estaba también espejado con zapallo: el hervido tenía grandes tajadas de lo mismo" (543).

Las siguientes transcripciones se refieren a los zapallos, pero en ellas se encuentran además interesantes datos respecto de otros vegetales, entre los cuales hay algunos que no se dan tan bien en Buenos Aires. Esto era en 1787: "... tomates, ajos, cebollas, de todo en abundancia, que muchas personas de distinción, nada apasionadas a este país, confiesan sencillamente no haber visto en España plaza tan abundante y surtida como la de Monte-

(542) Caravia, *Diccionario del Cultivador,* pág. 261.

(543) Larrañaga, Diario, en la *Revista Histórica,* tomo III, pág. 118

video. Los de Buenos Aires la envidian ya en algunos renglones, y de ella se proveen o de muchas cosas que, o no se dan allá, o no se dan tanto y de tan buena calidad frutas como *zapallos bugangos*, calabazas, melones criollos y de Valencia; sandías comunes, del Río Grande y de Málaga se cogen abundantemente y se venden a precios moderados. Para Buenos Aires van de regalo y de venta muchas frutas de este género; porque esta ciudad no es capaz de consumir las que se cogen en su jurisdicción. Las frutillas o fresas que yo no conocí hasta que pasé a Buenos Aires, y de allí se venden siempre muy caras, se venden aquí sin contar en la fuerza de ellas, y ocasiones hay en que un hombre no puede comer las que dan por medio real. Las arboledas se cultivan con orden, con primor y buen gusto. Cualquiera sabe en su chacra o huerta lo que es injertar de púa y escudete, a yema dormida y despierta. Hasta las *señoras* que tienen alguna posesión en el campo hacen de eso su vanidad, lo que ha provenido de que se ha ennoblecido este ramo de agricultura, ejercitándose en él las primeras personas del Pueblo, que procuran a porfía excederse unas y otras en tener muchas y buenas frutas" (544).

No habían pasado sino 61 años desde la fundación de Montevideo, y ya se ve cómo se había desarrollado la afición entre sus pobladores por la formación de quintas y huertos, donde existían los montes de frutas elegidas. La abundancia de

(544) Doctor Castellano, carta citada de 1787

las cosechas era tal, que a Buenos Aires se enviaba buena cantidad de fruta selecta; las hortalizas producían en igual forma, y así Montevideo era uno de los pueblos mejor surtidos.

La voz de *zapallo* parece provenir de la de *zapallu*, nombre que daban los indígenas del Perú a las cucurbitáceas que cultivaban, así como el de poroto procede de *purutu*.

El hecho de que una *especie* no tenga su representante en la *flora espontánea* de un país, no es motivo suficiente para negar el derecho de considerarla como tal. Porque, ¿dónde viven los representantes autóctonos de la cebada cultivada, del trigo común, de las habas y otras plantas que cuida el hombre desde tiempos desconocidos? Difícil es responder a esta interrogación y decir en qué región se hallan las plantas madres en estado silvestre. Mucho se ha escrito sobre esto, pero las pruebas no han sido decisivas. Hay que aceptar, pues, que allí donde una especie se encuentra incorporada al servicio del hombre desde tiempo inmemorial, ésa es su patria. Por eso tienen que ser consideradas como americanas algunas especies de zapallos, como lo son la papa, el maní, el maíz, el ají y el pimiento, el tomate, el tabaco, el poroto, algunas especies de algodón, la frutilla, la coca, etc.

Sobre las calabazas, o sea zapallos, antes de 1590, el padre Acosta, después de haber visitado las Américas, escribió lo siguiente: "Pues las calabazas de Indias es otra monstruosidad, de su grandeza y vicio con que se crían, especialmente las que *son propias de la tierra*, que allá llaman

çapallos, cuya carne sirve para comer, especialmente en Cuaresma, cocida o guisada. Hay de este género de calabazas mil diferencias, y algunas son tan disformes de grandes, que dejándolas secar, hacen de su corteza, cortada por medio y limpia, como canastos, en que ponen todo el aderezo para una comida [545]; de otras pequeñas hacen vasos para comer o beber y labrándolas graciosamente para diversos usos" [546].

(545) Estas calabazas no son zapallos, sino lo que vulgarmente se llama *porongos,* y las que siguen, menores, son los *mates* o *cuyas,* en que se *toma el mate*

(546) José de Acosta, obra va citada, tomo I, pág 235

TERCERA PARTE

LOS HOMBRES MERITORIOS

DOCTOR JOSE MANUEL PEREZ CASTELLANO

Nació en Montevideo en Marzo de 1743 y falleció el 6 de Setiembre de 1815, a los 72 años de edad. Se había dedicado a la carrera eclesiástica. Amante de las plantas y de su cultura, para poder ocuparse de ellas y de su estudio, en 1773 compró una chacra, situada en el Miguelete, con fondo hacia el Pantanoso [547].

"Cerca de la casa se levantaban las dependencias, establos, galpones, etc., necesarios a las labores a que se dedicara, y rodeados de las construcciones se agrupaban los naranjos, los pinos, los robles, las parras, las flores, los almácigos, a que creía debía prestar más solícito cuidado o que apreciaba por el perfume o por su bello aspecto. Más lejos estaban los montes frutales y las sementeras" [548].

El doctor Castellano dejó escrita una obra con el título de *Observaciones sobre agricultura*, que fue editada en el Cerrito de la Victoria por la imprenta del Ejército del general Oribe, en 1848. Esta publicación fue un acto de justicia tributado a los trabajos meritorios del doctor Pérez Castellano. Desgraciadamente, cuando la obra salió a luz, el país se hallaba en guerra, así que la divulgación de tan útiles conocimientos para los agricultores no dio los resultados que debía producir.

---

(547) Tomado de los *Apuntes para la biografía del doctor J. M. P Castellano*, por el doctor Daniel García Acevedo, en la *Revista Histórica*, tomo I, pág 276 y siguientes

(548) Doctor D. García Acevedo, obra citada, tomo I, pág 277.

Cinco años hacía que el país sufría el azote de la guerra, sin que pudiera entreverse su término; entretanto el libro desapareció y hoy es muy difícil encontrarlo entre otras manos que las de algún bibliófilo. No nos explicamos cómo no ha merecido los honores de una reimpresión... [549]

El doctor Castellano, a su fallecimiento en 1815, dejó su quinta bien poblada de árboles frutales y maderables, con plantíos de huerto y de jardín, como lo expresa en su citada obra. Es de lamentarse que donde se levantaron esos árboles y plantíos, que tantos afanes costaron a tan decidido rural, hayan desaparecido por completo, no quedando ni un ejemplar de sus manzanos, perales, naranjos, olivos, álamos, pinos, robles, etc. Hoy, ni siquiera se conoce con exactitud el sitio en que estaban asentadas la casa y las demás instalaciones.

Una carta que escribió P. Castellano en 1787, inédita aún [550], es un documento de inestimable valor para determinar el grado de adelanto que había alcanzado la agricultura en aquel año. Por dicha carta se viene también en conocimiento de las plantas y árboles introducidos, así como de las principales quintas existentes en las cercanías de Montevideo. En la segunda parte de esta obra utilizo los datos vertidos en la carta referida, para fijar la existencia en el país de varios vegetales.

En mérito del interés que entrañan las noticias sobre las personas progresistas que tenían quintas,

(549) Escrito esto, aparece en 1914 una segunda edición de la obra de P Castellano, *Observaciones sobre agricultura*

(550) La carta aludida se ha publicado últimamente en la *Revista Histórica,* 1912 tomo V, pág 661

voy a transcribir de ese escrito los siguientes párrafos: "El arroyo de Cuello, el de Toledo, el del Cerrito, y sobre todo el Miguelete, están llenos de arboledas frutales, y son el teatro en que estos nuevos colonos manifiestan su industria. Haré a Vd. relación de algunos de los poseedores más distinguidos para que Vd. forme alguna idea de lo que acabo de decir. El presbítero Cardozo posee la chacra de su difunto padre Dn. Francisco Cardozo. Dn. Eusebio Vidal, ayudante de milicias de caballería de esta ciudad, casado con la hija de Dn. Francisco Bruno Zavala, nieta de La Paz, posee lo que era de éste. Dn. Francisco Betbezé, coronel del cuerpo de Artillería y jefe de la Provincia, casado con la hija de Dn. Juan Llanos, nieta de Pesoa, posee la de su abuelo. Dn. Juan Pedro Aguirre, casado con hija del difunto Dn. Joaquín de Viana, posee una inmediata a lo de Serpa; la de éste la posee en el día el comandante de los resguardos Dn. Francisco Ortega, uno de los papeles de más ruido de la Provincia, quien en un botecillo me suele hacer algunas visitas pasándose a la mía, que la poseo *ha catorce años:* en la que fue de Barrales, en que Vd. comió algunas veces debajo de unos viejos y robustos manzanos. Cuando Vd. la conoció, y yo la compré, no había en ella más que un bosquecillo de duraznos, y de esos manzanos silvestres. Si Vd. la viera ahora, como lo he deseado muchas veces, diría: o quantum Hiove distabat abispa. Podría Vd. comer debajo de naranjos chinos sin que le ofendiese el sol del estío en su zenit, porque los hay muy hermosos, como también limones reales y comunes: perales de cinco especies, manzanos de muchas más: du-

raznos priscos blancos y amarillos, albérchigos de distintas especies, melocotones, duraznillos tempranos, y otras muchas especies de árboles, puestos todos con proporción y buen orden. No por eso piense Vd. que es de las mejores: es sólo de las medianas; porque ni el terreno es de los más ventajosos, ni mis facultades han correspondido al deseo de adelantarla: tengo en ella una casa bastante capaz, en que unas veces enredado con los libros, y otras con los árboles, paso la mitad de mi vida. Se acordará Ud. que está contigua a la de mi difunto abuelo, que la poseen con buena armonía ha 17 años mi padre, y su hermana la viuda del difunto Durán: ésta es ahora la mejor de todas, y les produce a sus dueños cerca de dos mil pesos libres por año; pero con el tiempo tal vez lo será la del coronel del regimiento de infantería de Buenos Aires Dn. Miguel de Texada, que está sobre el arroyo del Cerrito a una legua de la ciudad, como quien va a la Chacarita de San Francisco. La visita todos los días, excepto los festivos, y los en que las lluvias o algún otro accidente se lo impiden. En una palabra, desde Canarias adelante está todo tan poblado de caseríos y huertas, que aun los que están aquí de asiento, si se han descuidado algún tiempo de volver a ver lo que habían visto, se quedan aturdidos con la novedad. A Buenos Aires llevan a vender peras, membrillos y manzanas en tanta copia, que muchos por libertarse del engorro de las encomiendas, las compran allí mismo, y después las regalan como si inmediatamente les vinieran de Montevideo. Para el riego de las huertas no hay más que dos norias; pero hay muchos zigoñales, que donde está el agua cer-

ca, como sucede en las cañadas u orillas de los arroyos, reputo por mejores que las norias por ser instrumentos más sencillos y que extraen sin desperdicio mucha copia de agua. El comandante Ortega puso en el Miguelete una bomba espiral; pero abandonó su uso y se ha acomodado a los zigoñales. En la agricultura se ha introducido algún lujo; porque se cultivan mucho las flores. Hay con abundancia claveles de los que llaman de a onza, rosados, carmesíes, blancos y disciplinados. Hay alhelíes de todos colores, dobles y sencillos, rosas blancas, mosquetas, junquillos de muchas especies, marimoñas, ranúnculos, que se cultivan en el campo y en las casas."

Pérez Castellano no había estudiado la botánica ni otro ramo de la Historia Natural, como se verá en la siguiente transcripción: "Pérez Castellano no era un naturalista, ni mucho menos; pero era un agrónomo entendido, un agricultor entusiasta, un observador concienzudo e incansable. De Pérez Castellano tenemos el fruto de 40 años de observaciones sobre agricultura en su chacra del Miguelete. Escrito el libro en 1813 y publicado por orden de Oribe en el Cerrito de la Victoria, en 1848..." (551).

(551) Doctor C. M. de Pena, en los *Anales del Museo de Montevideo,* tomo I, pág. IX (1894).

DOCTOR DAMASO A. LARRAÑAGA

Apasionado por el estudio de las ciencias naturales: la botánica, mineralogía, paleontología y astronomía. Nacido en Montevideo el 10 de Marzo de 1771, falleció en el Miguelete el 16 de Febrero de 1848, a los 77 años de edad.

"Como naturalista, estuvo en correspondencia con ilustres naturalistas; fue socio corresponsal de la Sociedad de Historia Natural de París, recibiendo distinciones honoríficas" (552).

"Entre los primeros hombres de ciencia en Sud - América, puede ostentar la República con orgullo a Larrañaga" (553).

"El primer tomo de su *Diario de Historia Natural* se abre el 1º de Enero de 1808 y llega hasta Abril de 1813. Son 1320 páginas in folio, bien nutridas en su mayor parte y conteniendo cerca de 2 mil descripciones y clasificaciones, hechas según el sistema de Linneo; una serie de observaciones meteorológicas y algunas astronómicas. Los trabajos hechos para el segundo tomo del Diario llegan hasta 1823, tienen próximamente igual extensión y tratan las mismas materias" (554).

"Si sus obras hubieran sido publicadas, ese nombre ocuparía las alturas luminosas en que resplandece el de don Félix de Azara. Para ello no tiene

(552) I. De-María, *Revista de la Asociación Rural*, 1893, pág. 399.
(553) Doctor Carlos M. de Pena, *Anales del Museo Nacional*, tomo I, pág. XIX.
(554) Doctor Andrés Lamas, *Revista de la Asociación Rural*, 1894, pág 110.

Azara, como naturalista, mejores títulos, y Larrañaga es entera y absolutamente nuestro: nació en Montevideo, hijo de padres vascongados, y no tuvo más instrucción que la que podía adquirirse en su ciudad natal y en Buenos Aires en el Colegio de San Carlos. Era, como Azara, naturalista de vocación; y como él poderosamente observador, paciente, minucioso, perseverante. Le aventajaba en gustos y aun en preparación literaria: sabía sentir y sabía expresar las armonías y las bellezas de la naturaleza" (555).

"Larrañaga, durante el *primer sitio*, residió en el Manga, donde permaneció después del armisticio, dedicado a sus estudios científicos. Allí escribió sus primeros apuntes sobre botánica y formó su *rico herbario* de plantas indígenas" (556).

"Con el propósito de enriquecer su herbario hizo un viaje penoso el año 1816 hasta el Hervidero, practicando paciente un gran acopio de plantas medicinales y de aplicación a la industria... En sus excursiones a la campaña exploró una gran zona de los departamentos de Minas y Maldonado, dejando constatadas sus riquezas naturales en los tres reinos, coleccionando aves, insectos, plantas y minerales" (557).

"De regreso de su viaje a Río Janeiro, el año 1818, introdujo las ostras en el seno del Río de la Plata, dando origen con ellas a la reproducción de esos moluscos en las costas de la Isla de Lobos y Maldonado" (558).

(555) A. Lamas, *Revista* citada, 1894, pág. 108.
(556) I. De-María, *Revista* citada, 1893, pág. 398
(557) I De-María, íd., íd , 1893, pág 398
(558) I De-María, íd , íd , 1893, pág 399.

"Enriqueció la arboricultura del país con la introducción de una colección de diez clases de árboles traídos de Europa. Entre éstos se contaron la Acacia, la Mimosa, la Robinia, el Almez, mandados traer expresamente de Europa en 1815. Más tarde introdujo la *Morus multicaulis* con excelente suceso, propendiendo a la propagación" [559].

"...No bastaba saber que este interesante y laborioso insecto fue introducido en este país por nuestro venerable compatriota, distinguido sabio, presbítero don Dámaso A. Larrañaga, primer Vicario Apostólico de la República. La *Morus multicaulis* es la traída de Filipinas por especial encargo de Luis XVIII para plantarla en el sud de Francia, por un buque de guerra mandado en viaje de circunnavegación en 1823, y cuyo comandante Forissant, habiéndose puesto en relación con nuestro compatriota Larrañaga, le proporcionó las plantas que hoy se hallan en la que fue su quinta y lo es actualmente de la Sra. Clara Errazquin de Jackson" [560].

"Las primeras moreras y los primeros capullos de seda que se vieron en este país se deben al infatigable Sr. D. Dámaso Larrañaga, que hizo extensas prácticas y propagaciones en su conocida quinta" [561].

Larrañaga iba a pasar largas temporadas en el Manga, en la chacra de P. F. Berro, porque éste estaba casado con su hermana Juana Larrañaga: de ahí la íntima relación que existía entre ambos.

(559) I De-María, íd , íd , 1893, pág 398.
(560) J G Costa, *Revista de la Asociación Rural*, 1873, pág 31
(561) Doctor D. Ordoñana, en la misma revista, 1875, pág. 735.

Sin duda ese frecuente trato fomentó en Berro el amor por las plantas, dando por resultado los esfuerzos que hizo por dotar a la chacra con todos los adelantos posibles en aquellos tiempos.

En 1852 mi padre llevó su familia a la quinta de Larrañaga para vivir allí, y recuerdo que la casa estaba muy descuidada, como que en los últimos tiempos estuvo a cargo de sirvientes o agregados. En las piezas altas se hallaban las estanterías con gran cantidad de libros; y en los cajones que tenían éstas en la parte baja, entre muchos objetos de Historia Natural, pinturas y frascos con colores, instrumentos, etc., también se hallaban sus escritos, etc. Además había algunos baúles con paquetes de plantas secas, que no debían estar en muy buen estado de conservación a causa de la polilla. En cuanto a la quinta, se veían ya claros en los montes frutales: efecto, sin duda, de la falta de cuidado, pues no se labraba la tierra. Existían, sin embargo, durazneros, naranjos, guindos, manzanos, perales e higueras y laureles, cipreses, álamos, membrilleros, moreras, etc. En otra construcción que estaba junto a la casa, vivían varias negras que habían sido esclavas o descendientes de ellas: éstas eran las que habían estado cuidando la finca y al padre Albornoz, que se hallaba aun allí, en completo estado de chochez.

Pero como aquí sólo trato de escribir lo que atañe a Larrañaga en lo referente a sus esfuerzos en pro de la agricultura, dejo de lado todo lo que se particulariza con las otras relaciones de su vida, desde que ni esto ofrecería mayor interés, por existir inéditos dos trabajos biográficos de diferentes escritores, de cuya ilustración es de esperar que

nada dejarán que desear al narrar la vida de aquel notable uruguayo (562). Por las razones expresadas y por carecer de otros datos para ilustrar este capítulo, transcribo a continuación varias noticias tomadas de los apuntes de Larrañaga, escritos en los años 1819 a 1822, los cuales aún no han sido publicados.

Larrañaga empezó a cultivar su quinta, sita en el Miguelete, en 1819 y de los trabajos efectuados llevó apuntaciones escritas desde el dicho año de 1819 a 1822: éstas bajo el nombre de *Diario de observaciones y gastos de mi quinta* (563). Helas aquí:

"Enero 10 de 1819.

"Se quemaron varios trigales, montes frutales y mucha porción de pastizales en la ribera izquierda de Toledo, que había principiado de Este; pero vino oportunamente el agua, de no hubiese hecho grandes estragos, porque la población es mayor."

"Enero 27 de 1819.

"He recogido un zapallo de 33 libras en la zanja allanada, criollo, liso, blanco" (564).

(562) Cuando estuvimos en la que fue quinta de Larrañaga, recuerdo haber visto en un mueble un montón de papeles, compuesto por dos o tres pliegos impresos repetidos, lo cual indicaba que aquellas páginas eran de una impresión interrumpida Se trataba de una *gramática en versos* ¿Habría sido escrita por aquél? Lo ignoro, y creo que no tenía aún el título impreso. ¿Se habría interrumpido la publicación a causa de la guerra iniciada en 1842?

(563) He tenido en mi poder este Diario en 1910, pero sólo por breves días No obstante, he tomado de el algunas notas, y entre ellas, las que aquí presento Todos los apuntes han sido llevados por el mismo Larrañaga y, por consecuencia, están escritos con su propia letra

(564) La mata de zapallo estaba en una zanja que hizo rellenar con tierra, y esto demuestra la ventaja de las labores profundas. Las libras a que se refiere Larrañaga, eran de 25 en la arroba, o sea 11 kilogramos 485 gramos

"Febrero 20 de 1819.

"Principia la extracción de manzanas para el Janeiro" (565).

"Febrero 24 de 1819.

"Trajeron cuatro zapallos blancos que arranqué antes de tiempo por que no me los robaran, y de la misma planta que el primero, que pesó 33 libras y alguno de éstos pesaría 90 libras."

"Febrero 27 de 1819.

"He injertado 9 arbolitos de durazno, trayendo las ramitas del *Manga*... las ramitas eran de duraznos pelones, de la Virgen y de San José, pelones comunes y de Chile o teta de Venus..." (566).

"Marzo 10 de 1819.

"Escasea mucho la leña y todas las familias se surten con cardos que introducen en las casas y piden mucho cuidado por varios incendios que se han experimentado. En la quinta no se quema otra cosa" (567).

(565) Dato muy interesante, por establecerse que en aquel año se principió a exportar manzanas para Río de Janeiro, siendo así posible que se hiciese lo mismo con otras frutas.

(566) Se ve aquí la mayor antigüedad de la quinta de Pedro Francisco Berro, situada en el Manga, con relación a la de Larrañaga

(567) Durante el tiempo de la Guerra Grande y muchos años después, no se quemaba otra cosa en el Manga y Miguelete, si no eran ramas de membrillos, lo mismo en casa de mi padre como en la de los vecinos, excepción hecha de los pocos que tenían arbolado, que en ese caso *vendían los cardales* anualmente.

"Julio 17 de 1819.

"Don Antonio Pérez me regaló un naranjo muy grande de su naranjal, plantado después, y me hizo advertir otros naranjos de 30 años, en el mismo lugar arenoso y fresco que estaban más atrasados, porque estos últimos los enterró demasiado y que le había enseñado la experiencia que cuanto más superficial prospera más..."

"Julio 1819.

"He recibido del General Frutos Rivera una nueva especie de maíz, que siembran los indios del Chaco y que produce muchas espigas. Puede caracterizarse así: *zea glumacea - granis singulis gluma tectis.*"

"Agosto 23 de 1819.

"Hoy puse en ejercicio el Pluviómetro [568] para conocer la cantidad de lluvia en el mirador de Berro; formado de un embudo de hoja de lata de un pie cuadrado de fondo y medio pie de alto inglés que entra en una damajuana, que contiene 7 ½ pulgadas de agua de dicho pie."

"Agosto 27 de 1819.

"Hoy he recibido de Mr. Chapús el trigo sarraceno o negro: *polygonum fagopyrum*, L., que puede

(568) El mirador de Berro estaba situado en la que hoy es calle de Zabala, a unos 20 metros de la esquina Cerrito, en el frente que mira al Oeste Yo creo que este pluviómetro, aunque imperfecto, es el primero establecido en el país, y constituye un título más de Larrañaga por sus esfuerzos en servicio de las ciencias

ser útil su grano para las aves y su planta para abono enterrándola (Sarrasin fr.)."

"Noviembre 6 de 1819.

"Hoy estuvo Berro [569] por la primera vez y le ha parecido que se ha trabajado mucho; y mañana llevará lechuguino y plantas de coliflor: me dice que riega los ciruelos y ha torcido algunas ramas y que parece se conseguirá alguna; que hay poca cereza y poco durazno, pero mucha guinda y manzana."

"Noviembre 26 de 1819.

"Planté dos Higuerones de Soriano y otras plantitas silvestres, entre las habas, ñangapiré, cinacima [570], árboles de cruz."

"Febrero 17 de 1823.

"Se prueba el arado inglés con nuevo timón y dos rueditas al estilo alemán, surte buen efecto y solo pide adiestrar las mulas..." [571]

Las plantas y árboles que cultivaba D. A. Larrañaga en su quinta situada en el Miguelete, entre los años 1819 a 1822, según consta del manuscrito titulado *Diario de observaciones y gastos de mi quinta,* cuyo original tengo a la vista, hoy 9 de Diciembre de 1810, eran los siguientes:

(569) Pedro Francisco Berro, su cuñado

(570) El nombre vulgar conocido de la *Parkinsonia aculeata* es *cinacina*, pero Larrañaga escribía *cinacima*. Como no conozco el origen de esta voz, no puedo decir cuál es lo más propio

(571) Antes había dicho que se ensayó el arado inglés con mal resultado, y que por eso se le cambió el timon, siendo entonces mejor utilizado.

FLORES Y HORTALIZAS

Alverjas
Ajíes
Ajos
Alhucema
Alcauciles
Alpiste
Albahaca
Amarilis rósea
Albarrana
Acena
Alhelí colorado
Alhelí amarillo
Alverjilla
Amapola
Azucena
Adonis rojo
Achira amarilla
Bróculi
Bella de día
Batatas
Brincos
Boj
Boca de sapo
Botón de oro
Col
Col crespa
Cebolla blanca
Caléndula
Chícharo (guisa)
Clavel
Clavellina
Coliflor
Copete
Cedrón
Chirivía
Culén
Espuella de caballero
Espárrago
Flor de cuenta
Frutilla
Garbanzo
Geranio (Malva inglesa)
Gladiolo
Haba
Hibiscus
Ixia
Junquillos dobles
Junquillos blancos sencillos
Jacintos blancos dobles
Jacintos azules sencillos
Jacintos dobles azules
Jacintos dobles blancos
Jacintos dobles carne
Jazmín
Lirio blanco
Lino
Lenteja
Maní
Melón común
Melón de Valencia

Melón escrito
Maíz blanco
Maíz catete
Maíz canario
Maíz pisingallo
Mirasol
Marimoña
Nardo
No me dejes
Orégano
Ornitogalo
Pepino
Penacho
Perejil
Poroto blanco, ojo negro
Porotos tapes
Porotos negros
Porotos amarillos
Porotos de 40 días
Porotos colorados
Papas
Pimientos
Porongos grandes
Porongos chicos
Rosa
Rábanos redondos morados
Romero
Retama
Ranúnculo
Sandía
Solitarias
Salvia de España
Scilla amena
Scilla peruana
Scilla regadera
Tomate
Trigo sarraceno
Tropeolo
Toronjil
Tulipán
Violeta
Vides
Viudas
Zapallo
Zapallo de tronco
Zapallo bugango
Zapallo criollo
Zapallo andaí
Zapallo Angola

ARBOLES

Alamo
Acacia (Robinia)
Almendro
Abedul (Bétula)
Almez
Araucaria brasiliana
Bergamota
Cereza
Ciruelo
Ciprés
Damasco
Duraznero de la Virgen

Duraznero (varias clases)
Granado
Guindo
Higueras de higo redondo
Higueras de higos blancos
Higuera de higos largos
Yerba mate
Limón
Laurel
Manzano blanco
Manzano ñato
Manzano palmero
Membrillo
Mimosa julibrisin
Morera china
Nogal
Olivo
Peros de San Juan
Peros bergamotas
Peros pardos
Peros vejiga
Peros buen cristiano
Peros espino
Peros comunes
Palmas
Paraíso
Roble
Sauce
Sauce llorón
Sophora
Triacanto

DEL PAIS

Chañar
Arrayán
Ubajaí
Quebrachillo
Higuerón, etc.

PEDRO FRANCISCO BERRO

Era natural de Navarra, nacido en el valle del Roncal. Una vez radicado en Montevideo, se dedicó al comercio, formando una sociedad con su pariente Pedro José Errazquin. A fines de 1799 compraron una chacra situada en el Manga, a 3 leguas de Montevideo, de la que tomaron posesión en 1800. Esta chacra había sido de Miguel Marcelo Medina, que la hubo por donación en Cédula real, comprendiendo el terreno desde Toledo hasta la margen izquierda del Manga. Después el dicho Medina adquirió por denuncia las tierras sobre la margen derecha del Manga, hasta los fondos de las chacras del Miguelete. No lejos de allí poseía un campo Juan de Toledo, y por eso el camino que pasaba por la Cuchilla Grande tomó el nombre de "Camino de Toledo", el que después se denominó Camino Real.

Aquella compra se hizo a los hijos de Medina (pues éste ya había dejado de existir en aquella fecha) y a la viuda Petrona Pajón, quien tenía por sobrenombre *La Palmera*. En aquel tiempo ésta tenía en construcción una casa de paredes de piedra y ladrillo, cuya obra continuaron y completaron los nuevos compradores. Frente al sitio donde se plantó el roble de que se hablará más adelante, y en el paraje en que están las *tierras blancas* (572), había otra casa, que habitaban los Medina.

(572) Tiza o marga, muy empleada para el blanqueo de los ranchos

Berro y Errazquin dieron principio a la plantación de arboleda y otros cultivos. La casa principal se terminó de edificar en 1806, siendo sus techos de azotea y los tirantes que los sostenían de palmas traídas del Paraguay; las paredes eran de piedra y ladrillo. Por separado se construyó otro gran cuerpo de edificio, destinado al establecimiento de una fábrica de jabón y velas, pero esto fue años después. La administración de esta fábrica estuvo a cargo de Antonio Areta (573), sustituyéndolo más tarde Cayetano Berro.

Habiendo fallecido Pedro J. Errazquin en 1822, se liquidó la sociedad con la viuda Josefa Larrañaga de Errazquin, adjudicándose la chacra en el Manga a Pedro F. Berro. Los plantíos de montes se habían extendido mucho, llegando al fin a ocupar una superficie de 15 cuadras cuadradas, más o menos: para su cuidado se contaba con varios esclavos. La tierra era fértil, negra, fresca, y estaba cruzada por las aguas del Manga; las labores se hallaban extendidas a una y otra margen de éste. La chacra tenía una legua de largo por cuatro cuadras de ancho. Estaba resguardada con muro de piedra hasta encontrar a Toledo por los costados del sud y norte; la parte al oeste del Manga, o sea la orilla de la derecha, estaba cercada con zanja y pitas. El primer capataz que dirigió los cultivos y los cuidó, fue Marcial Cáceres. Más tarde ocupó ese puesto Vicente Ponce, soldado español que se quedó en Montevideo al ausentarse del país el cuerpo militar en que servía, y a quien mi abuelo empleó en la chacra (574).

(573) Después constituyó una familia muy conocida

(574) Ascendiente de la familia de los Ponce de León, también muy conocida

Pero no sólo se plantaron árboles, en diferentes montes y por especies, de durazneros, naranjos, olivos (575), nogales, membrilleros, etc., sino que en 1823 se dio principio también a la formación de un hermoso jardín, en la proximidad del más tarde histórico roble. Este árbol, que aún existe, fue plantado en 1816 (576) por Errazquin, Ponce y el esclavo *Tío Pito*. El referido jardín se formó para solaz de mi abuela en sus visitas a la chacra, pues la familia vivía en Montevideo.

Los árboles y las plantas de flores que se cultivaban, así como las hortalizas y granos, se detallan más adelante. Próximo al jardín se construyó un pozo manantial, cuyas paredes eran de piedra y ladrillo. Este pozo estaba destinado al riego (577). El agua para el servicio de la casa se traía de la *cachimba de María Cara*, que quedaba a unos 300 metros de distancia; era muy buena, y se conducía en una pipa tirada por bueyes. A unos 600 metros, en campo de Ignacio Blanco, existía otra cachimba o manantial, llamado de la *Viuda*, de agua no tan clara como la de la primera, pero que algunos opinaban que era mejor. Se hallaba al pie de unas grandes peñas, en un lugar pintoresco e indicado para paseo de las familias. Creo que ahora han arrancado la mayor parte de esas rocas. Por lo demás, el arroyo del Manga tenía grandes lagunas, y algunas, muy profundas, ofrecían agua para todos

(575) No me he podido explicar cómo aquí se plantaron algunos *olivares*, cómo las autoridades españolas lo permitieron y, en todo caso, cómo no se les destruyó, cual se ejecutó en otros lugares ¿Serían permitidos bajo la promesa de no hacer aceite?.

(576) Dato que me trasmitió mi tío Paulino Berro en 1912, bajo la firma de Amelia Chopitea. (Carta en mi poder.)

(577) Aun existía dicho pozo en 1913

los otros usos. En Mayo de 1913 fui al Manga y no pude menos de admirarme al ver el cambio notable operado en aquel arroyo: las lagunas han perdido gran parte de la anchura y de la extensión antiguas, y es de presumir que lo mismo haya sucedido con su profundidad. ¿Será debido esto a los grandes arrastres de tierras procedentes de las muchas que existen labradas?

Para el gasto de la fábrica de jabón y velas se empleaba el agua de un gran *estanque*, forrado de ladrillo, que recogía todas las aguas pluviales de las azoteas. Cuando faltaba en las grandes secas, se llevaba del arroyo en pipas tiradas por bueyes. El jabón que allí se fabricaba, sin duda alguna, ya no se hace, pues ahora lo más es con falsificaciones, para abaratarlo, a causa de la competencia. Se elaboraba de sebo puro: 30 a 40 arrobas en cada tacho (existían dos), y luego se iba agregando la *lejía*. Era un momento de apuros aquél en que hervía la masa, siendo necesario aplacar las olas embravecidas que subían y amenazaban derramarse: ¡buen trabajo tenían *tío Congo, tío Vicente* y *tío Manuel*, para evitar la catástrofe! (578) Había que vaciar baldes de lejía fría y revolver apresuradamente con largos remos de madera, y aun echar mano del expediente de retirar tizones de las hornallas. Una vez que el jabón estaba en *punto*, y cuando había perdido gran parte del calor, se echaba en grandes cajones formados de aros del grueso que debían tener las *barras;* cuando ya estaba frío, se iba pasando un alambre que lo cortaba

(578) Los esclavos viejos que conocí y que aún recuerdo, siéndome grato nombrarlos aquí, fueron: Manuel González, Vicente, Tamba, Pando, Congo, Simón, Pito, Juanillo y tres negras más

en chapas y luego éstas se colocaban en otro lugar, en que se pasaba el alambre en sentido contrario y el jabón quedaba dividido.

Esto daba lugar a un pequeño comercio con los vecinos. Los yuyos colorados, la quinoa, el paico, la cepacaballo, la artemisia y otras plantas, malezas sin empleo útil hoy, se aprovechaban para producir *ceniza*. Hombres, mujeres y muchachos los arrancaban y, formando un montón con ellos, les daban fuego por el centro, empezando así un San Juan provechoso, pero en donde no se veía llamas. Conforme se iba quemando la pila, se tapaba con yuyos el sitio donde aparecía la llama, y así hasta terminar la quema, tratando siempre de que sólo ardiese en el interior. Apagada y fría la ceniza, se la embolsaba, para ser vendida en la fábrica, que utilizaba la potasa. No se olvide que esto pasaba en tiempos de la Guerra Grande, cuando casi todo el vecindario estaba compuesto por canarios. En pipas o tercerolas cortadas por el medio, y que por mitades iguales estaban enterradas en tierra, se vaciaba la ceniza; luego se echaba agua sobre aquella que por barrenos la iba pasando a las enterradas, en las que nunca faltaban huevos de gallina, pues éstos, al flotar, indicaban que la lejía estaba bien saturada de sales; en caso contrario, se ponía más ceniza.

Las velas eran de baño, y no se empleaban otras en parte alguna. Para fabricarlas se echaba el sebo derretido y colado en una gran tina de mucho diámetro, donde el pabilo de las futuras velas estaba colocado en palitos, de a 12, todos suspendidos de un aparato circular que por medio

de una cuerda bajaba, bañaba el pabilo y se suspendía de nuevo, se volvía a bajar, recibía otro baño, y así se continuaba hasta que las velas tenían el grosor deseado. Yo no recuerdo que se echara agua en el sebo derretido, como escribió en su obra el doctor Pérez Castellano.

Volviendo ahora a ocuparme de lo que fue la quinta, diré que me consta, por antiguas referencias de personas de la familia, que en 1799, cuando se compró el terreno, existían en él plantados algunos álamos, guindos, durazneros, perales y manzanos palmeros, y además algunos árboles indígenas: talas, sauces, espinillos, ceibos, palos de leche, espina amarilla y molles, de los que todavía viven algunos.

En la misma quinta, en 1848, según mis recuerdos, confirmados, además, por el hecho de que aun existían muchos años después, había:

un monte de naranjos dulces, ocupando una superficie de dos cuadras cuadradas. En este monte mismo, algunos limoneros, naranjos agrios y toronjas.

Un buen número de manzanos, con las especies palmero, pero manzano, manzana blanca y tal vez alguna otra.

Bastantes pies de perales desparramados por los montes, de las especies bergamota, criolla, parda, buen cristiano, camuesina y quizás otras.

De nogales existía un gran plantío, que abarcaba como una cuadra: árboles muy grandes, presentaban mucho fruto, que los más de los años se perdía, pues se cubría de manchas negras y antes de madurar se caía de los árboles: debía ser algún criptógamo el que causaba aquel daño. Por la costa

del arroyo había otros ejemplares de grandor excepcional.

Higueras había bastantes, y recuerdo las de higos redondos blancos, y otros morado-oscuros; las de brevas e higos blancos, brevas e higos morados, y unos higos largos y morados.

Un olivar, de aceituna grande, que cubría más de una cuadra de terreno, de árboles muy altos, debido esto sin duda a estar muy próximos; daban poca cosecha. Aún vive un gran número de estos olivos.

Guindos: estos frutales ocupaban una gran extensión de la costa del arroyo, formando una espesura; producían bastante fruta, que era algo agria, pero así mismo agradable.

De membrilleros había un gran plantío, formando también espesura, y que daba cuantiosos membrillos. Cada 3 ó 4 años se cortaban para leña, la cual se vendía a las panaderías o casas de la entonces "Restauración", a los hornos de ladrillo, etc. Varios chacareros, como Arbelo, Olivera, Aguiar, etc., hacían ese negocio con sus plantíos de la costa de Toledo.

Los montes mayores eran de durazneros, que ocuparían un área como de 10 cuadras, en que crecían robustas varias especies, tales como bocado de dama, pelones amarillos, de la Virgen, cochabambinos, priscos blancos y amarillos; luego delicadas clases de duraznos de carne blanca y amarilla adherida al carozo, de gran dulzor y aroma, como ahora no se encuentran, y otras variedades. Estas especies han desaparecido de nuestros cultivos. Además había varias vides de uva blanca y negra, en zarzos.

Los árboles maderables o de ornato eran los siguientes: el roble que ya se ha nombrado y otros dos más, de menor edad y de otra especie, los cuales aún viven. De almezos había una calle, y otros árboles sueltos en varios puntos, de grandes dimensiones todos. Un laurel real, de excepcional altura y de tronco muy recto. Un huracán lo quebró al pie y después se mantuvo en forma de matorral. Existía una calle de varias cuadras de largo, con álamos a uno y otro lado; además, muchos diseminados por la costa del arroyo. Pinos de piñones, dos, plantados próximos al roble, que alcanzaron mucho desarrollo. Uno vive aún. Triacantos, dos; crecieron mucho. Uno fue destruido por un rayo, y el otro murió o lo cortaron: creo que fue esto último. De araucaria brasiliana, dos ejemplares; aún vive uno.

De sauces llorones, un bosque, a la parte oeste del arroyo; alcanzaron un gran desarrollo, pero fueron arrasados, así como otros miles de árboles, cuando la chacra cambió de dueño.

De morera negra había bastantes pies diseminados por varios lugares. Paraísos y acacias blancas, algunos ejemplares, cerca de la casa. Por último, ombúes, cañas de Castilla, culén, saúco, dos palmas [579]. Los granos y plantas alimenticias que se sembraban, —pero no cultivándolos a la vez todos los años, sino que se alternaban,— eran los siguientes: trigo, maíz, porotos, zapallos, sandías, melones, batatas, alcauciles, coles, arvejas, habas, orégano, yerbabuena, yerbamota, zanahoria, maní, una esparraguera, etc.

(579) El ombú y las palmas son indígenas.

Se ve por esto que nada faltaba en la casa para la alimentación, habiendo, además, abundancia de gallinas, patos, gansos y un gran palomar, que muchos años después aun existía y daba una renta no despreciable.

Plantas que tenían un lugar en el jardín (año 1848):

NOMBRES VULGARES

Flor de viuda	Retama
Azucena blanca	Manzanilla fina
Boca de sapo	Clavellina
Romero	Borla de oro
Toronjil	Alelí blanco
Virreina	Buenas noches
Violeta	Coral
Lirio blanco	Cola
Boj	Pirâmide de Egipto
Alelí amarillo	Penacho
Borraja	Cedrón
Azucena rosada	Taco de reina
Copete	Espuela de Caballero
Albahaca	Congona
Rosa	Flor de raso
Clavel	Marimoña
Amapola	Floripón
Junquillo	Nardo
Vara de San José	Felpilla
Palma imperial	Dalia
Jacinto	Flor de cuenta
Areruma	Mirasol
Mosqueta	Malva fina
Marcela	Malva rosa
Narciso	Campanilla
Alhucema	Madreselva
Pensamiento	

El 28 de Febrero de 1911 me dirigí al Manga, en compañía de Carlos A. Berro, Silvio Mainero y Román Berro García. Una vez allí, fotografié, la antigua casa, hoy casi totalmente en ruinas; lo mismo hice con el histórico roble, el cual tenía un altor de 15 metros y a un metro del suelo un diámetro de 1 m. 08 ctm.; el terreno que cubren sus ramas tiene, asimismo, un diámetro de 28 metros, o sea 588 metros cuadrados.

En la casa, en toda su extensión y contorno, había, como ya he dicho, en dos hileras, algunos cientos de nidos para palomas, las que proveían con abundancia de pichones a las familias que vivían en la casa, y que después de 1851 se vendían, siendo su producción bastante remunerativa.

Los viajes se hacían en la vieja *sopanda*, que mi abuela conservaba, a pesar de los muchos años de uso que tenía, porque era un cómodo y grande vehículo que solía servir aún para algún paseo por el campo. Esta sopanda, de cuatro ruedas, era tirada por tres yuntas de mulas o caballos, montando un hombre en la primera yunta de varas y otro en la segunda; la tercera iba sin jinete.

Las horas eran señaladas por un gran *cuadrante* que existía en el frente norte de la casa y que hasta ahora poco se veía grabado sobre una gran piedra de pizarra. Por él se regulaban los diferentes trabajos, así como los quehaceres de la casa. Cuando se ponía el sol o el día estaba nublado, faltaba este auxiliar. Las fiestas se celebraban con *fogatas* o *luminarias*, valiéndose para estas últimas de tazas de barro cocido, en las que se echaba sebo y se ponía una tira de esponja del campo, que se encendía: se las llamaba entonces *candilejas*.

En justificación del nombre de *Manga*, sólo he encontrado lo siguiente en la Memoria de Oyarvide, escrita en 1784:

"Desde Montevideo a la Chacarita de los Padres de San Francisco, donde hay una reducida Capilla, cuentan 2 ½ leguas al N. E., lo cual está poco antes de una cañada pantanosa que llaman de *Manga*" (580).

Sin que sean necesarios otros esclarecimientos, creo que se deja establecido que el español, y después oriental y Constituyente de la nueva patria uruguaya, fue un ciudadano progresista, ya viviendo bajo el gobierno colonial, ya en el nuevo republicano, que sirvió con todo desinterés, dando eficaces y nobles ejemplos a sus hijos. La desastrosa guerra que tuvo sus comienzos a fines de 1842 (aunque bien puede decirse que principió antes, por la invasión llevada a Entre Ríos por el general Rivera), impidó que Berro pudiera ocuparse con éxito de rehacer su fortuna, bastante menoscabada por contrastes comerciales. Por sus afecciones políticas y por la situación en que le colocaban los sucesos militares, tuvo que abandonar la casa que tenía en Montevideo y sus negocios, retirándose a vivir a su chacra y quinta del Manga.

En ella pasó los últimos años de su vida, entre los alarmantes ecos de la guerra que se extendía por todo el país, y la escasez de recursos que tal estado de cosas imponía. Pero aquella quinta que tanto le había costado, y que tanto amaba, fue la salvadora de la situación, pues generosamente pro-

(580) Oyarvide, *Memoria geográfica*, Colec. Calvo, tomo VII, pág. 47

veyó a todas las necesidades. Los numerosos ganados de la estancia que en sociedad con sus hijos Bernardo y Cayetano tenía en Mansavillagra, fueron de los primeros en ser arrebatados; antes le habían sido llevados para el servicio de las armas los numerosos esclavos que poseía, pero quedaron los viejos, los inútiles y los muchachos, que no servían para hacer la guerra, y con éstos y algunos peones, pudo sostener la agricultura, el cuidado de los árboles y de las plantas, así como la fábrica de jabón y velas.

Allí vivió atendiendo a las necesidades de su numerosa familia y de los agregados, ansiando siempre el cese de la guerra, que tanto perjudicaba al país, hasta que al fin enfermó, falleciendo en Agosto de 1845, a los 78 años de edad, pues había nacido el 1º de Agosto de 1767.

FRANCISCO AGUILAR

De origen español, nacido en las Islas Canarias, llegó al Río de la Plata en 1810 y se estableció en Maldonado, dedicándose al comercio. Una vez pacificado el país, bajo la dominación portuguesa, se fue a vivir a Montevideo...

"Aguilar, a la vez que hacía venir de Canarias centenares de labradores y hombres útiles en otros ramos, no olvidaba que había nacido bajo su mismo cielo, y no sólo les daba tierras, habitaciones y todo el influjo de sus relaciones, sino que su casa era para ellos, no la de un compatriota, sino la de un padre bueno y generoso."

La República debió al benéfico y progresista Aguilar la introducción de porción de plantas y animales, y aun mejoras en los métodos de agricultura, antes desconocidos, que a grandes costos importó de Europa y Africa, en bien del país por cuya prosperidad tanto se interesaba [581].

El meritorio canario de quien nos ocupamos, que desde su arribo al país demostró su voluntad de adoptarlo por patria, fue un incansable obrero del fomento rural y de muchas progresistas iniciativas, como lo manifiesta el doctor Pena en las siguientes líneas: "Este hombre, que a los 4 años de residencia en nuestro país da el primer ejemplo de solicitar del Cabildo patrio el otorgamiento de carta de ciudadanía y a quien se le concede por

(581) Isidoro De-María, *Revista de la Asociación Rural*, 1893, pág 446

sus méritos y servicios y por haberse declarado el suplicante decididamente a favor del sagrado sistema del país desde su llegada a él: este insigne introductor de *plantas* y *semillas*, cultivador de la *papa* y el *tabaco*, fundador de *salinas*, importador de *camellos* por lo económico y sufridos como cargueros en arenales y sierras; este mismo don Francisco Aguilar, Ministro de Hacienda artiguista en Maldonado (1817) y después prócer de la patria nueva, fue quien dejó estampado en una petición al Gobierno el oráculo acerca de la importancia y trascendencia del cultivo de la *vid* en lo futuro: "Quiero dedicar este Rincón de Pan de Azúcar a la plantación de *viñas*, cuyo ramo debe producir un aumento considerable a la riqueza nacional y llegarse quizás hasta la posibilidad de abastecer un día al país de los caldos que hoy recibe del extranjero." Aguilar llegó a hacer *vino* que se tenía por igual al de Canarias y a preparar una *sidra* semejando champagne" [582].

"Realizó una plantación de moreras e hizo cría del gusano de la seda" [583].

Aguilar hizo venir camellos de las Islas Canarias y planteó la cría de ellos en Maldonado; practicó la primera siembra de tabaco e introdujo pinos [584].

Con referencia a Aguilar, Julián O. Miranda, después de hablar de la producción de las batatas moradas en Maldonado, cuya semilla introdujo aquél de Málaga, agrega: "La quinta *La Florida*,

(582) Doctor C M de Pena, *Revista de la Asociación Rural*, 1895, pág 11
(583) Doctor D Ordoñana, en la misma revista, 1875, pág 735
(584) I De-María, revista citada, 1893

de justo renombre por la variedad exquisita de fruta que allí se producía, recuerdo de la inteligente perseverancia de su extinto fundador, el citado don Francisco Aguilar, todavía se conservaba, aunque ya las arenas en libertad avanzaban por el Este, cubriendo matas y arboledas" (585).

Aguilar falleció en Montevideo el 10 de Setiembre de 1840, dejando un notable vacío entre los elementos progresistas, tan difícil de llenar en una época en que no sobraban los hombres de su preparación industrial y rural.

(585) J. O. Miranda, *Maldonado antiguo*, en la *Revista Histórica*, tomo VI, pág. 338.

MIGUEL IGNACIO DE LA CUADRA

El doctor D. García Acevedo, refiriéndose a la obra *Observaciones sobre agricultura* del doctor Pérez Castellano, escribe con el espíritu patriótico que dirige su pluma: "Y aunque esos mismos estudios no interesen, en dicha obra señala a la gratitud nacional los nombres de los chacareros Melchor de Viana, Eusebio Vidal, M. I. de la Cuadra, Bruno Muñoz, José R. Guerra, Francisco Otero y otros, que introdujeron especies vegetales útiles" (586). Entre esos otros, agrego yo, deberán figurar, con todo derecho, los también chacareros José Medina, Francisco Calvo, Francisco de la Paz, y algunos más.

Pero, de todos los nombrados, Miguel I. de la Cuadra es sin duda el que más ha propendido a la introducción de plantas en el país o a su propagación, por lo cual tengo el agrado de presentarlo aquí entre otros no menos meritorios. De la Cuadra estaba casado con Inés Durán, dama benemérita y progresista. Donó a fray Manuel Ubeda una extensión de legua y media de campo para que la repartiese entre los que quisieran poblarse. La población se llevó a cabo y es hoy la capital del Departamento de Flores (587). Con respecto a esta misma señora, expresa lo siguiente el doctor Pérez Castellano: "Yo tuve una prima hermana,

(586) "El doctor J. M. Pérez Castellano", en la *Revista Histórica*, tomo I, pág. 299.

(587) Doctor D. García Acevedo, "El doctor J. M. Pérez Castellano", en la *Revista Histórica*, tomo I, pág. 296.

que era doña Inés Durán, que tenía complacencia de hacer en su chacra de esos injertos, no por necesidad, pues fue una señora que no tuvo hijos, y se hallaba llena de bienes de fortuna; sino por satisfacer al genio hacendoso y gubernativo de que estaba dotada, y los hacía siempre con buen suceso; porque las mujeres son más a propósito que los hombres para hacer esos injertos, por tener los dedos más finos y delgados, que son los mejores para manejar los escudetes y las ramitas delgadas, de que se sacan, y las en que se ponen. Si hubiera muchas mujeres que a su ejemplo hiciesen lo mismo, estoy persuadido que serviría su aplicación de mucho fomento a la agricultura; porque las mujeres por el natural atractivo que tienen para los hombres, fijan mucho la opinión general a favor de todo aquello a que se inclinan, y la fijarían mucho más a favor de un ejercicio tan importante como es el de la agricultura, cuya necesidad todos conocen y en que sólo se echa de menos el amparo y protección que debe tener" [588].

Lo mismo que el doctor P. Castellano, de la Cuadra, en 1772, sembró semillas de naranja de la China, traídas de Río de Janeiro, logrando también ejemplares de esa especie. Pero ésta no es su sola intervención en pro del adelanto de las plantas útiles, porque en 1777 le vino una cantidad de bellotas de roble y de encina, conducidas, desde Vizcaya, encerradas en un cajón con tierra, para que no perdieran la facultad de germinar. Las sembró, resultando que las de encina no nacieron, pero sí varias de roble, uno de cuyos ejemplares a

(588) Doctor Pérez Castellano, *Observaciones sobre agricultura*, pág 109

los pocos años principió a fructificar, siendo por estos frutos que se propagó por otras quintas un árbol tan importante [589].

Se ve también que este inteligente chacarero trataba de aumentar el número de las especies de los frutales, puesto que sembraba las semillas de las peras, de las cuales consiguió la especie que llamaron de *Don Guindo*, allá por el año 1776. Sobre esto escribe el doctor P. Castellano: "Hay más de 35 años que D. M. I. de la Cuadra logró en su chacra un árbol de pera de Don Guindo, del cual muchos injertaron en perales comunes... Yo me acuerdo que el primer peral de Don Guindo que tuvo Cuadra daba bastante fruta" [590]. También fue introductor de una especie de *damasco blanco*, por carozos que le vinieron de Europa en 1780, pero que no resultó tan bueno como el cultivado en Buenos Aires, de donde ya se habían traído púas, propagándose por injerto, siendo estos últimos de color amarillo [591].

Resulta de todos estos datos, que de la Cuadra era un vecino progresista y preparado para la agricultura, empeñoso por aumentar y mejorar las clases de frutales y árboles maderables.

(589) Datos en la obra citada, pág 164
(590) Doctor P Castellano, obra citada, pág 48.
(591) Id íd íd , pág 79

VARIOS CHACAREROS

MELCHOR DE VIANA

Tenía una quinta en las cercanías del Cerrito. Por el año de 1778 le vino de España el *pero real*, que aún no había sido traído a este país (592).

FRANCISCO CALVO

De España le trajeron carozos de *duraznos españoletos:* esto próximo al año de 1795 (593).

EUSEBIO VIDAL (ayudante de milicias)

Por el año de 1788 hizo venir de Cataluña los primeros árboles de la *pera buen cristiano* (594).

BRUNO MUÑOZ

Manuel Warnes le envió de Buenos Aires algunos carozos de los duraznos de su quinta, que eran *priscos blancos* y *amarillos*, que Muñoz propagó aquí: esto era por el año de 1784 (595).

JOSE MEDINA (A.) EL PALMERO

"Porque se llaman *palmeras*... esta nomenclatura les vino de que el primero que tuvo de

(592) Doctor P Castellano, obra citada, pág 47
(593) Id íd. íd , pág 50
(594) Id íd íd , pág 47
(595) Id íd íd , pág 51

esos árboles en su chacra, o a lo menos los más hermosos que se conocieron, fue D. José Medina, poblador de Montevideo, a quien por ser natural de la isla de la Palma, una de las Canarias, le llamaban el Palmero; y de su nombre tomaron el que se les da a esos manzanos, que cultivó en su chacra y eran tan hermosos de grandes, que había de un árbol a otro diez a doce varas y no les sobraba terreno" (596).

Refiriéndome a este hecho, en la parte de esta obra que intitulo *Las palmas introducidas*, digo lo siguiente: "En 1799, cuando mi abuelo compró la chacra en el Manga, existía en ella un monte de *manzanos palmeros*: el poblador Marcelo Medina (a.) *el Palmero*, había ya fallecido, haciéndose la compra a los hijos y a la viuda Petrona Pajón, a ésta nadie la nombraba sino por *la Palmera*, y de ahí que en aquella localidad se decía que las manzanas llevaban el nombre de su apodo y el de su finado marido, que era también de la isla de Palma" (597). Me ha llamado la atención el que el doctor P. Castellano cite a un Medina como causante del nombre de la manzana mencionada, cuando en el Manga se atribuía eso mismo a otro Medina.

(596) Doctor P Castellano, obra citada, pág 22.
(597) Referencia de tío Paulino Berro, que obra entre mis papeles

PEDRO MARGAT

Margat era de origen francés. En 1841 fundó su Establecimiento de horticultura en el Camino de Burgues, que fue el primero que se conoció en la América del Sur.

"D. Pedro Margat ha sido el fundador y es hoy el propagador de la floricultura de esta zona de América, y digo así, porque no sólo a esta República se limitó la provisión de sus productos, sino que comprende también la Argentina y gran parte del Brasil, donde anualmente concurre con las novedades adquiridas" (598).

Nació en Versalles en Julio de 1807. En Febrero de 1838 desembarcó en Montevideo. Era un sabio naturalista, que venía a América a estudiar su flora y su fauna. Con ese objeto recorrió el territorio, haciendo colecciones de aves y plantas, que envió al Museo de Historia Natural de París. Al fin, en 1841, decidió plantear un establecimiento de horticultura en este país, para lo cual hizo venir de Europa plantas y árboles (599).

Margat dejó de existir el 16 de Junio de 1890, a los 83 años, cuando aún conservaba parte de su actividad.

"D. P. Margat no es de esos que mueren sin historia, sin dejar tras de sí un rastro de su paso por la vida... era un cultivador científico, formado en las escuelas francesas, aleccionado en la

(598) El diario *La Razón* del 17 de Julio de 1890
(599) *Revista de la Asociación Rural,* 1894, pág 1.

teoría y la práctica de la reproducción y formación de plantas. El renombre que Montevideo ha tenido siempre por la hermosura de sus quintas y jardines, lo debe a don Pedro Margat [600], quien durante largos años fue único proveedor de plantas finas, y fue su gusto el que presidió en el trazado de los bosques de Gómez, de Estévez, de Castro, de Fariní, de Berro, de Raffo, de Piñeyrúa y tantos otros que hermosean los alrededores de la ciudad" [601].

De-María dice que Margat introdujo en el país la camelia y otras plantas [602].

"...De esos era don Pedro Margat, ejemplo de laboriosidad, de honradez, sobrio en sus costumbres, incansable en el trabajo, siempre en la dirección de su Establecimiento, que tenía instalaciones de *ferme* inteligentemente dispuestas. Y allí ha muerto, a la sombra de las primeras *araucarias* que vinieron al país, teniendo a la vista el más espléndido ejemplar del *ciprés lambertiana* que ha vegetado en nuestras tierras" [603].

"En 1870, dos de sus hijos, Pedro y Alfredo, se hicieron cargo del Establecimiento. D. Pedro falleció a los 83 años de edad, en 26 de Junio de 1890" [604].

No terminaré estos apuntes sin agregar algunas notas sobre Pedro y Alfredo Margat, dignos conti-

(600) Debe entenderse que es después del año 1843, pues en la Guerra Grande fueron destruidas las quintas existentes

(601) *La Razón* del 17 de Julio de 1890 y *Revista de la Asociación Rural*, 1890, pág 249.

(602) De-María, *Montevideo antiguo*, L IV, tomo V, pág 118.

(603) *La Razón* del 17 de Julio de 1890 y *Revista de la Asociación Rural*, 1890, pág 249.

(604) *Revista de la Asociación Rural*, 1894, pág 2

nuadores de la vida de labor y de fecunda enseñanza de su padre:

PEDRO MARGAT (hijo). — "La muerte le sorprendió cuando, presa de todo entusiasmo, más atareado se hallaba dando el último toque a los jardines de la Exposición que la Junta Directiva había encomendado a la pericia y arte de la casa P. Margat y hno., y aun cuando en aquella obra puso toda su solicitud y todo su cuidado, porque como buen rural y buen patriota, tenía especial interés en que la Exposición de Ganadería y Agricultura alcanzase el mayor realce y éxito posible, no tuvo la dicha de ver satisfechos sus deseos" [605].

"Trabajador por virtud, por convicción, por naturaleza y por herencia, no dejó un solo día de cumplir con la dura ley a que el hombre está sometido en este mundo. Modestísimo en extremo y progresista convencido, nunca se arredró ante ningún obstáculo cuando trató de dar su contingente para llevar adelante la obra del perfeccionamiento rural" [606].

ALFREDO MARGAT. — "El año 1890, D. Pedro Margat, el ilustre creador de la horticultura entre nosotros, falleció, si bien a una edad avanzada y después de haber cumplido una alta misión, influyendo en nuestro progreso agrícola y hortícola durante largos años de labor fecunda. Su hijo mayor, don Pedro, tan ilustrado como modesto, falleció en 1895, en el vigor de la edad y cuando por su saber y su experiencia era más útil para el país. Alfredo reunía a la ilustración hortícola que había

(605) En la misma revista, 1885, pág 81

(606) D Pons, *Revista de la Asociación Rural,* 1895, pág 82

adquirido en Francia, las más altas cualidades morales que pueden adornar al hombre. Sincero como un niño, honrado en todas las manifestaciones de su actividad, bondadoso para con todos, estaba siempre dispuesto a servir desinteresadamente a los que le requerían (607).

Alfredo Margat falleció en Montevideo el 19 de Octubre de 1898.

El 26 de Diciembre de 1898 un grupo de amigos se reunió ante su tumba, con objeto de colocar un medallón de bronce como tributo póstumo a su memoria. Con este motivo, decía L. Rodríguez Diez:

"Inteligente, patriota, activo y emprendedor, su nombre debe ocupar un puesto señalado entre los bienhechores del país: por eso sus amigos, como tributo póstumo a su memoria, colocan sobre su sepulcro un modesto medallón que recuerde a las generaciones venideras los méritos de Alfredo Margat y el vacío que deja en las filas de los hombres de progreso" (608).

En Agosto de 1879, el doctor Renato Sacc publicó un interesante artículo descriptivo del jardín de Pedro Margat y hermanos, el que con verdadera complacencia transcribo íntegro a continuación (609):

"Hacía largo tiempo que no veía este bello jardín, por lo cual me trasladé ayer a él, aprovechando uno de esos espléndidos días de invierno que recuerdan los de Julio en París.

(607) *Revista de la Asociacion Rural,* 1898, pág 523
(608) L Rodríguez Diez, en la revista citada, 1898, pág 643
(609) Doctor R. Sacc, *Boletín de la C de Agricultura,* tomo III, pág 250.

"Lo que llama la atención al entrar en los invernáculos, es una soberbia colección de primaveras de la China, rosadas, blancas y rojas, simples y dobles, de gran belleza; es tan brillante y tan completa como la de *Phyllocactus* que poseen esos señores y que es la más admirable que he visto.

"Las begonias de hojas son excesivamente numerosas, y entre ellas hay algunas variedades nuevas de la mayor belleza. Las grandes almácigas hechas el año pasado con las semillas de esta bella planta, no han dado el resultado que prometían, porque las diferencias excesivamente marcadas que existían en las plantas jóvenes han desaparecido a medida que éstas iban creciendo.

"Las camelias están cubiertas de flores, pero como no están resguardadas del sol, se hallan muy manchadas de amarillo, y es de sentir que el bajo precio de esta espléndida flor obligue a dejarlas perder. Existen 230 variedades y muchos miles de pies, que constituirían una verdadera fortuna si se las pudiera transportar a Europa. Falta la camelia reticulada rosada y blanca, cuyo tamaño llega a ser dos veces más grande que la especie común y que tiene la flor de doble tamaño. Desgraciadamente no son muy dobles; pero como florecen algunas semanas después que sus congéneres, es probable que su importación en este país fuera ventajosa.

"Dos hermosas plantas trepadoras adornan los muros del galpón de las macetas: la *Kennedia bimaculata* de largos racimos de flores lilas y la *Kennedia ovata* de flores blancas.

"Las paredes de los invernáculos están cubiertas en parte por las robustas ramas de la *Tecoma*

venusta, de la *Capensis* y de la *Jazminoidea*, cuyas brillantes flores alargadas en forma de trompeta tienen un color amarillo anaranjado, rojo vivo o blanco con el interior rosado. Esta última es la que se emplea en todos los invernáculos de Europa para adornar los pilares.

"Tres especies de *Franciscea* abren sus primeras flores en los arriates del jardín. Esta hermosa planta que aquí se llama jazmín del Paraguay, no se halla bastante extendida en el país. En el Brasil forman con esta planta setos que embalsaman el aire durante todo el año.

"Se sabe que sus flores, de color azul subido al nacer, palidecen luego, y se tornan blancas desde el tercer día.

"Las gardenias o jazmines del Cabo tienen las flores más o menos grandes según las especies; pero todas poseen ese hermoso blanco de leche tan notable en la especie común y tienen un olor muy suave. La colección de magnolias es tan numerosa como variada: actualmente sólo se hallan las de hojas caducas. Recomendamos mucho a los amantes de las plantas en maceta la magnolia *pumila* y la *fuscata*, de las cuales la primera da una flor blanca y la segunda oscura, y las dos están dotadas de un olor penetrante de ananá y de fresa. Hay muchas *Dracaenas* y de muy diversas especies, más graciosas las unas que las otras. Todas tienen la forma de palmeras y adornan admirablemente los salones y los patios de las habitaciones. Es fácil multiplicarlas por medio de los tubérculos que se forman en los extremos de las raíces, y que en la *Dracaena rubra* son bastante grandes para

formar la base del alimento de los indígenas de Borneo, en las montañas de esta grande isla.

"La colección de helechos es numerosa y muy bella, y es lamentable que estos vegetales tan graciosos no soporten el sol fuerte, de manera que no se les puede cultivar sino en parajes sombríos.

"Entre los árboles de adorno, los más numerosos son los eucaliptos, de los cuales existe una colección de 48 especies y muchos miles de ejemplares, siendo el más hermoso el de flores rosadas. Hay allí con qué formar bosques en la mayor parte del Uruguay. Todos los árboles de esta familia tienen las raíces superficiales y las hojas verticales persistentes, y extenúan la tierra; pero como en este país crecen pronto, tienen la inmensa ventaja de dar más pronto el abrigo y la madera necesaria en la inmediación de todas las habitaciones. Su olor mata los mosquitos y destruye las emanaciones febriles que se desprenden de los pantanos, alrededor de los cuales debería plantarse en gran cantidad.

"Las acacias de la Nueva Holanda son allí muy numerosas y hay diversas especies (30): son notables por la abundancia de sus hermosas flores amarillas, cuyo suave olor embalsama el aire en la presente estación. Su madera es en general dura, pero quebradiza, lo cual limita su empleo; su corteza, muy rica en tanino, desempeñará algún día un papel importante en el mercado. Como crecen bien en tierras áridas, reemplazan a los eucaliptos, que necesitan agua.

"Las casuarinas, de las cuales existen varias especies (5), son unos árboles muy grandes, notables por sus hojas estiradas en forma de largos hilos;

su porte es majestuoso, pero triste, y el viento silba lúgubremente en su larga cabellera: por eso no se les debe plantar cerca de las casas. Se asegura que su madera, excesivamente dura, es imputrescible.

"La colección de coníferas es inmensa y existen 120 especies; allí vi con gusto el pino de Alepo o parasol, que es uno de los más bellos árboles del litoral del Mediterráneo, y el cual sería fácil importar aquí, donde prestaría verdaderos servicios por la rapidez de su crecimiento en los suelos más áridos, y por la buena cualidad de su madera.

"El *Crataegus glabra* es un pequeño árbol de hojas verdes oscuras, abundantes y persistentes. Se cubre en el mes de Setiembre de grandes ramos de hermosas flores blancas, a las cuales suceden brillantes frutas pequeñas y rojas. Es un hermoso árbol para plantar alrededor de las habitaciones.

"El árbol que sin contradicción es el más hermoso de ese jardín, es el *Virgilia capensis*, que está literalmente cubierto, durante todo el año, de hermosas flores de un color rojo muy vivo. Es verdaderamente increíble que esa acacia, que es la más hermosa de esta inmensa familia, no sea aceptada en todos los jardines bien dirigidos, de los cuales sería el más elegante adorno.

"Al lado de éste vegeta otra papillonácea de largas hojas persistentes y bellas flores rojas: es la *Schotia latifolia*, cuyas extrañas frutas, que no encierran sino un grande grano oscuro, de anillo amarillo vivo, tiene la forma de una bolsa para tabaco.

"En la colección tan numerosa pero bien conocida de árboles frutales, llamaré la atención sobre

una especie de duraznero obtenido de semilla y al cual he dado el nombre de "Duraznero Margat". Es un árbol bien formado, frondoso, y cuya madera de color amarillo de limón al norte, se tiñe de rojo vivo al lado del sol. Las frutas, de carozo adherente, son amarillas y muy abundantes. Es una buena variedad, que recomiendo ardientemente a los cultivadores.

El naranjo de frutas rojas y el de hojas pintadas merecen la atención de los aficionados. En el Brasil se pretende que sus frutas son las mejores de todas, y yo puedo asegurar, por haberlas probado muchas veces, que son excelentes: se haría bien en propagar esta especie en el país. — *Sacc.*"

DOROTEO GARCIA

"Nació el 6 de Febrero de 1807; sus padres fueron don Ildefonso García, comerciante español, y doña Teresa de Arguibel, argentina. A fines de 1833, García contrajo matrimonio con la señorita Carolina Lagos, de Buenos Aires" (610). Falleció en la misma ciudad el 24 de Noviembre de 1885.

En 1838, García se dedicó con actividad a los trabajos de agricultura y ganadería en su establecimiento de Toledo, que pobló con labradores gallegos y canarios, únicos inmigrantes que por entonces recibía nuestro país, formando al mismo tiempo una invernada de ganados y estableciendo un corte de forrajes para abasto de la capital, cuyo negocio quedó desbaratado y corrió más tarde la suerte de los de su clase durante la Guerra Grande (611). Obligado a emigrar en 1843, se trasladó con su familia a Buenos Aires, donde residió con cortas interrupciones, hasta que se celebró la paz en Octubre de 1851. Habiendo renunciado el Ministerio de Hacienda en 22 de Julio de 1856, volvió a ocuparse de trabajos agrícolas y de la colonización con familias hechas venir por la Sociedad Agrícola o con otras ya existentes en el país.

Con aquel objeto, y por los trabajos de García, en 1858 quedó constituida la Sociedad Agrícola del Rosario Oriental, con un número de 34 accionistas

(610) *Revista de la Asociación Rural,* 1894, pág 611
(611) Revista citada, pág 615

fundadores y un capital de 40 a 50 mil pesos. El primer directorio se constituyó, siendo nombrados: García, presidente; Joaquín Errazquin, contador; Juan Quevedo, tesorero, y suplentes Juan R. Gómez, Adolfo Lapuente y Juan Jackson.

"En 1856 comenzó entonces sus trabajos de plantaciones de bosques de Eucaliptos y Acacia melanoxylon, sirviéndose de almácigos preparados de antemano, en vista de las noticias recibidas sobre el prodigioso crecimiento de esa clase de árboles en Australia y la adaptación de su madera para varias construcciones" (612).

"García llegó a plantar en pocos años 20 mil árboles de ambas clases en su chacra de Toledo, formando 3 bosques y varias avenidas. Pero no paró ahí su entusiasmo por el arbolado. Multiplicó luego sus montes de Acacia blanca y de Roble, y llegó más tarde a realizar un pensamiento que de tiempo atrás le preocupaba: el de desecar y consolidar por medio de grandes plantaciones una parte del conocido bañado a inmediaciones del Paso Hondo, en cuyo centro no había aún penetrado la planta humana. Esa plantación, en pie hoy, forma dos bosques de más de un millón de sauces y álamos con fácil acceso para las operaciones de corte y extracción de maderas" (613).

"Simultáneamente con estos trabajos, estableció García diversas industrias agrícolas accesorias, tales como el cultivo del *gusano de seda*, la fabricación de *alcohol* y *vinagre de frutas*, y el cuidado de las *abejas* y extracción de *cera*, llegando a tener

(612) *Revista de la Asociación Rural,* 1894, pág 615
(613) Revista citada, 1894, pág 615

mil colmenas, que daban excelentes productos" (614).

Felipe Polleri, en su monografía de Canelones, al ocuparse del establecimiento que García fundó en Toledo, y que hoy es de sus herederos, dice que existen en aquél un millón y medio de álamos y sauces, y muchos pinos marítimos plantados en 40 cuadras sobre los arenales al sud de la propiedad. Contiene, además, un extenso monte frutal y numeroso plantío de eucaliptos y acacias (615).

(614) Revista citada, pág. 616
(615) Felipe Polleri, *El Departamento de Canelones*, pág 44

JOSE DE BUSCHENTHAL

Natural de Estrasburgo, llegó a esta República en 1849; pero a causa de la guerra en el país, se fue a España, volviendo al Río de la Plata en 1854.

En viaje por Europa, hallándose en Londres, cayó enfermo de pulmonía fulminante y murió en Noviembre de 1870.

"En el Paso del Molino, atravesando el Miguelete, formó una gran propiedad, de la que era director Mr. Lasseaux, que denominó *Buen Retiro.*

"Sin agravio para nadie, puede decirse que Buschenthal y Lasseaux fueron quienes formaron en nuestro país el verdadero gusto artístico y afición civilizada por la arboricultura, horticultura y floricultura. Esto no importa desconocer el importante rol que le cupo a Mr. Margat en ese resultado, pero él no tuvo ni podía tener la influencia de Buschenthal, que se encontraba en condiciones excepcionales. Hombre verdaderamente de mundo y refinados gustos, habiendo viajado y visto mucho, admirablemente relacionado en nuestra sociedad, cuerpo diplomático y marina extranjera. "Buen Retiro" vino a ser un centro social que ofrecía los mayores atractivos. La brillante concurrencia de distinguidas familias realzaba las bellezas naturales de la propiedad y el arte con que toda ella estaba arreglada" (616).

(616) *Revista de la Asociación Rural,* 1894, pág 50

"La inteligencia creadora de Lasseaux supo sacar partido del carácter y gustos de Buschenthal, agregando a la quinta *La Ferme* o cabaña, animales Rambouillet, vacunos Suizos y Ayrshires para lechería y caballares Percherones: ejemplares todos de primer orden. A *La Ferme* siguió la idea de establecer un *molino de viento*... pero bien pronto el molino se transformó con motor a vapor, dándole considerable expansión" (617).

"*La Ferme,* determinó el planteamiento de una *Estancia* modelo, adquiriendo a ese efecto el Rincón de Solsona, en la Barra de Santa Lucía. Se comenzó por cerrarlo con *alambre* y *postes de ñandubay*, siendo, según creemos, Buschenthal el primero que en nuestro país realizó tan atrevida obra, pues se trataba de cercar 6 suertes de estancia cuando la cuadra de alambrado costaba inmensamente más de lo que hoy cuesta, y cuando muchos reconocían sus ventajas, pero pocos o ningunos admitían que compensase el costo."

"Los *viveros* de árboles forestales de "Buen Retiro" sirvieron para formar los bosques en la *Trinidad,* nombre que se dio a la Estancia..."

"...proyectó una gran balsa a vapor en la Barra, que funcionase con regularidad... Organizó una sociedad por acciones, suscribiéndose él con el mayor número, y tomó a su cargo la obra. Bien pronto la balsa principió a funcionar, cambiando por completo las condiciones de la vialidad, no sólo para los vecinos del Rincón de la Bolsa, sino para gran parte del departamento y algunos puntos de la campaña."

(617) *Revista de la Asociación Rural,* 1894, pág 51.

"... se decidió a adquirir un campo en Paysandú, sobre la costa del Uruguay, con excelente puerto, planteando otro establecimiento de campo que denominó "San Javier". Lo pobló con ovejas merinas compradas en Buenos Aires, proyectando refinarlas con los rambouillets de *La Ferme*, y con ganado vacuno, para mejorarlo con uno de los primeros y mejores toros Durham que han venido al país, que él importó de Inglaterra, obteniendo en poco tiempo tal resultado, que el ganado de "San Javier" llegó a ser considerado como uno de los mejores del departamento de Paysandú, donde existían ya algunos bastante mestizados, en lo de Hughes, Young, etc."

"...resolvió hacer una experiencia seria, planteando un pequeño establecimiento en la *Trinidad*, utilizando el considerable número de ganado lanar y vacuno que allí existía. Ese fue el principio del establecimiento industrial que llegó a ser por varios años proveedor del ejército francés y centro de población, trabajo y enseñanza, cuya importancia, desgraciadamente, no se comprendió; lamentándose hoy haberlo dejado desaparecer, quedando como recuerdo sólo un montón de verdaderas ruinas."

"A la importancia que la fábrica dio a la *Trinidad*, se agregó la de un establecimiento agrícola planteado por un emigrado español, don Luis Castro, de acuerdo con Buschenthal, y contiguo a la fábrica, para cultivar trigo, maíz, etc. Castro se volvió a su país, pero la empresa fue llevada adelante, llegando a ser el primer establecimiento agrícola en nuestro país donde se sembraron *dos mil* cuadras de trigo y *un mil* de maíz en un año,

recogiéndose con segadoras mecánicas y trilladoras a vapor..."

"Encargó a Francia un pequeño *vapor* remolcador que, con el nombre de *San José*, fue el primero que navegó en ese río, conduciendo pasajeros, remolcando embarcaciones, haciendo en horas el viaje que hasta entonces frecuentemente tomaba días."

"...Se resolvió hacer un ensayo en gran escala, siendo él quien, sin auxilio directo o indirecto del Estado ni de particulares, hizo la primera expedición de ganado en pie, compuesta de 400 animales vacunos, en un vapor fletado ex profeso. Desgraciadamente el resultado fue un desastre por la incompetencia del que dirigió el ensayo e inexperiencia en esa clase de negocios" (618).

(618) L. Herrera y Obes, *Revista de la Asociación Rural*, págs. 49 - 51.

JUAN MARIA PEREZ

Nació en Montevideo en 1790.

"Entre los promotores de colonización por iniciativa privada, cuéntase el acaudalado comerciante y propietario don Juan María Pérez, quien introdujo colonos de las Canarias y los fue estableciendo sucesivamente en tierras propias y en varios distritos de Montevideo y Canelones. Habíase propuesto colocar hasta tres mil isleños, arraigarlos por la labranza, concediéndoles el usufructo de las tierras por cierto tiempo, favoreciéndoles en el primer establecimiento con alimentación y semillas a descontar de las cosechas, poniéndoles en camino de convertirse más tarde en propietarios del suelo. Dio la empresa buenos resultados, pero quedó paralizada debido a los sucesos políticos de 1830" [619].

"Todavía, a últimos del año 1838, arribaban a este Puerto y al de Maldonado, expediciones de colonos isleños, costeadas por D. J. M. Pérez, que trataba de colocar, y que fueron, como los anteriores, otras tantas familias de arraigo en el país, no sin sacrificio de su protector, que llegó a quedar en descubierto por más de 20 mil pesos de pasajes abonados de colonos, que no pudo reembolsar."

(619) *Revista de la Asociación Rural,* año 1894, pág 609

"Fue uno de nuestros ricos hacendados, que llegó a poseer 17 establecimientos de estancia. Emprendió la industria de salazón, siendo propietario de los saladeros de Punta de Yeguas y de Piedras Blancas, conocido más tarde por de Legrís" (620).

(620) Isidoro De-María, en la misma revista, 1893, pág 495.

ANTONIO TEODORO CARAVIA

"La Asociación Rural del Uruguay está de duelo y viene a depositar su ofrenda sobre la tumba del escritor popular de agricultura práctica, que ha tenido la gloria de conquistar con sus obras el título de bienhechor de la humanidad y el aprecio de sus conciudadanos.

"El señor Caravia fue una privilegiada inteligencia para los estudios agronómicos. Paciente, metódico, perseverante para investigar los secretos de las producciones del suelo, que convertía en ciencia de aplicación y de trabajo al alcance de todas las capacidades. Sus obras se hacen notables por la claridad y método preciso, revelando los conocimientos de una práctica y estudios prolongados" (621).

A su fallecimiento dejó publicados 5 volúmenes sobre agricultura: "Curso de Agricultura", "Manual práctico del cultivador americano", etc.

"El modesto y laborioso ciudadano oriental que llevó este nombre, miembro de una antigua y honorable familia de Montevideo, fue uno de nuestros más beneméritos agrónomos, digno de especial y honroso recuerdo, al lado de Pérez Castellano, que le precedió en ese género de trabajos, que el estudio, la inteligencia y la perseverancia de don A. T. Caravia tuvo la fortuna de enriquecer y complementar como ninguno, dándole noticias completas de agricultura, de suma importancia para ese ramo de la riqueza pública" (622).

---

(621) Juan R Gómez, *Revista de la Asociación Rural,* 1882, pág 231

(622) De-María, *Revista de la Asociación Rural,* 1893, pág 541.

Caravia puso término a su vida de labor y de útil enseñanza, en Julio de 1873, ignorándose los motivos que lo decidieron a adoptar una resolución tan extrema.

Al donar sus obras a la Asociación Rural, decía Caravia: "Como Vd. sabe, yo me había presentado a las Honorables Cámaras con mis trabajos sobre recopilación de Leyes, Tratados, Decretos, etc., etc., y sobre Agricultura y Economía Rural, en los cuales he empleado los mejores 35 ó 40 años de mi vida, sin ahorrar sacrificios de ninguna clase, con la halagüeña idea de dotar a nuestro país de dos trabajos de la mayor importancia, y que ninguna de las Repúblicas americanas poseen aún.

"Los señores de la H. Cámara de Representantes no quisieron o no pudieron tomar en consideración el asunto sobre recopilación de Leyes, Decretos, Tratados, etc., de la República. Los Senadores, apreciando el servicio que hacía al país con mis trabajos sobre agricultura y economía rural, sancionaron un decreto autorizando al P. E. para que se suscribiera a mis obras por el valor de ocho mil pesos, para que fuesen distribuidas entre todas las J. E. A. de la República. Mas esta patriótica y justa determinación no se tomó en consideración en la Cámara de Representantes; de manera que ambos asuntos quedaban pendientes de ella" (623).

En vista de ese proceder de la Cámara, Caravia recogió los borradores de sus obras todas y las donó a la Asociación Rural del Uruguay. Terminó su laboriosa labor quitándose la propia vida.

(623) Caravia, *Manual práctico del cultivador americano*, pág 5.

TOMAS TOMKINSON

En una chacra que poseía en el Paso de la Arena, en el Pantanoso, practicó extensas plantaciones de árboles forestales, teniendo así oportunidad para estudiar el mejor sistema de cultura, como asimismo qué especies eran las que ofrecían mayores ventajas como maderables. Fue también introductor de algunos árboles útiles, y un decidido y meritorio rural, que publicó interesantes noticias sobre el cultivo de los árboles, desarrollando otros importantes temas de agricultura, por todo lo cual debe recordársele con gratitud.

Falleció el 21 de Enero de 1879, en su chacra, cumpliéndose así su deseo, muchas veces manifestado, de morir entre sus árboles, que quería como a hijos.

"De origen inglés, desde largos años se hallaba vinculado a nuestra sociedad por lazos de familia.

"Dotado de inteligencia clara y de carácter enérgico y emprendedor, como comerciante e industrial honrado, ocupó altos puestos, ha prestado en diferentes ocasiones importantes servicios a varios de nuestros Gobiernos, pudiendo así llevar en su conciencia la noble satisfacción, en país extraño, de haber hecho el bien a sus semejantes sólo por amor al bien.

"Socio activísimo y *agricultor* inteligente, ilustró muchas veces las columnas de nuestra Revista, trayendo a ellas, no el palabreo insustancial de los que solamente conocen la agricultura por las obras que sobre ella se escriben en otros países, sino

dando a la publicidad y difundiendo generosamente los conocimientos que a fuerza de pruebas, algunas veces infructuosas, por su espíritu observador, le dieron profundos conocimientos, particularmente en arboricultura" (624).

"Era natural de Inglaterra, donde nació en el año 1804; llegó a Montevideo por 1828, como dependiente de la casa de los señores Stanley Black y Cía., casa fuerte importadora, que ocupaba un edificio propio en la calle Sarandí, en la cual ha vivido Tomkinson hasta su muerte, quiere decir, por espacio de 51 años.

"En su chacra "La Selva", que merece este nombre en toda la extensión de la palabra, D. Tomás se ha erigido él mismo un monumento, que seguramente hará que su nombre no sea olvidado tan pronto, pues que sin incurrir en exageraciones, puede decirse que plantaciones como "La Selva", hechas todas por un solo hombre, hay pocas, o tal vez ninguna, en todo el territorio de la República" (625).

(624) Doctor D Ordoñana, *Revista de la Asociación* Rural, 1879, pág 17

(625) *Revista de la Asociación Rural,* 1894, pág 318.

BERNARDO P. BERRO

Su vida como rural fue de una continua labor, contadas veces interrumpida, puesto que consagró la mayor parte de su existencia a las faenas de la agricultura o de su aliada la ganadería, encontrando siempre tiempo para estudiar y meditar, para sus aficiones literarias y para las exigencias de la política. Quien pretenda estudiar su vida tan varia, como obrero rural y como hombre público, no debe considerarlo rodeado de libros, en largas veladas, y en frecuente comunicación con los contemporáneos superiores. Es cierto que leía y estudiaba mucho, que escribía con exceso, que se dirigía a sus correligionarios o amigos cuando realizaba algún trabajo, pero no por esto abandonaba sus otras atenciones, pues, como ya dije, sabía hallar tiempo para todo. Leía y escribía generalmente por la noche; para esto último tenía mucha facilidad, por lo cual rara vez corregía lo escrito. En él se presentaban dos personalidades bien definidas: la del hombre público, a que lo inclinaba su heredado patriotismo, y la del hombre de empresa, con sus afecciones íntimas, la vida en familia, el cultivo de la tierra con los dones que brinda a los que la aman: los árboles, sus frutos y la sombra, las plantas, sus granos y las satisfacciones de las cosechas remuneradoras del trabajo. Tendencias bien definidas: la que seguía, del trabajo personal que produce elementos de subsistencia, convirtiendo en granjas el suelo inculto, y la del hombre público que ha de propender a los progre-

sos del país, asegurando la libertad, la justicia y la independencia, sin la cual no se podrían salvaguardar aquellos bienes. Por mi conocimiento de los hechos, y para poner de manifiesto esta faz poco tratada y expuesta a perderse en la noche de los tiempos, voy a dar algunas noticias, teniendo confianza en la exactitud de mis recuerdos.

Desde 1828 a 1842, B. P. Berro, de edad de 25 años, pues había nacido en 1803, permaneció en la campaña al cuidado de los intereses de su padre, representados por ganados existentes en una estancia situada en Godoy. En la batalla de Ituzaingó había muerto su hermano Ignacio Berro, que tenía, a su vez, otra estancia con ganados, de los cuales al fin tuvo que hacerse cargo por disposición de su padre, fundándose entonces una nueva estancia en Mansavillagra. En 1834 éste lo interesó en el negocio, quedando también como asociado su hermano Cayetano, aunque la atención principal de este último era la de administrar la chacra del Manga y la fábrica de jabón y velas que existía en ella. A esta sociedad vino a poner término la Guerra Grande, al finalizar el año 1842.

En este mismo año de 1842, Bernardo tuvo que ausentarse para Río de Janeiro, junto con su familia para acompañar a su hermana Crucita, que estaba enferma, y en cuya ciudad falleció. Habiendo desaparecido la causa del viaje, a fines de 1843 regresó a su país, desembarcando en el Buceo, puerto que se hallaba bajo la jurisdicción de los sitiadores al mando del general Oribe. De aquel viaje trajo una colección de semillas, que fueron sembradas, pero de las que nacieron pocas plantas,

y al fin se perdieron todas por las influencias del clima distinto y por falta de invernáculos para protegerlas contra el frío.

Desde su vuelta al Manga en 1843, ya no pudo pensar en rehacer la estancia, pues la guerra continuaba aún y además los ganados habían sido arrebatados por uno de los generales sitiadores, consagrando entonces todos sus afanes en pro de la agricultura y de la plantación de árboles, en cuyo amor se mantuvo hasta su muerte, acaecida en 1868, a los 65 años de edad. Ni los compromisos políticos, ni los importantes cargos que desempeñó, fueron obstáculo para que dejara de dedicar todo el tiempo que le quedaba libre, a las labores de la chacra que poseía en el Manga, pero para dar impulso a esos trabajos tenía que luchar con la falta de recursos pecunarios, lo cual le impedía disponer de los elementos precisos, siendo por esa razón muy lentos los adelantos de la explotación agrícola.

Por lo demás, considero que no estará fuera de lugar referir que mi padre desempeñó los siguientes cargos durante la Guerra Grande: en 1844, el de Juez de lo Civil y de lo Criminal: en 1845, del Tribunal de Apelaciones, y a fines de ese año, el de Ministro de Gobierno, empleo éste que conservó hasta la paz de 1851.

Durante la guerra se fue a vivir con su familia a la casa paterna. En Agosto de 1845 falleció su padre P. F. Berro, permaneciendo pro indiviso, por muchos años, los bienes de la sucesión, que representaba mi abuela Juana Larrañaga de Berro. En 1847 se mudó mi padre con la familia a su chacra, de la que una parte quedaba sobre el te-

rreno de mi abuelo y el resto en fracciones compradas a Riestra y a Trápani. En aquel paraje mi padre había hecho construir unos ranchos de ladrillo y otros de terrón y techo de paja. En 1851, cuando tuvo lugar la invasión del ejército al mando del general Urquiza, volvió a llevar la familia a la casa paterna, que distaba de la suya 20 cuadras, o sea unos 1700 metros, viviendo aquí mucho tiempo. Hecha la paz y normalizado el país, todos los días íbamos a la *casa de arriba*, para tomar parte en los trabajos y dirigir a los peones. Entonces yo tenía 13 años y mi hermano Bernardo, 12; como éramos fuertes, nuestra ayuda no era despreciable. Comíamos a las 12. Esta comida, que era igual a la de los dos o más peones que teníamos, se componía de pan o fariña, guiso de porotos, de zapallo o de carne picada, llevando todos fariña; en la estación no faltaban, además, choclos y frutas. El día se pasaba arando, cavando alrededor de los árboles, carpiendo los sembrados de porotos y de chícharos, regando, persiguiendo a las hormigas, etc. Olvidaba decir que se almorzaba a las 8, con pan cuando lo había, y algún guiso: eso era todo.

Se aumentaba o disminuía el número de los peones según los trabajos que debían hacerse: siempre se preparaba 10 o más cuadras de tierra para trigo, sembrando de dos a tres cuartillas por cuadra, con arreglo a la estación. Se cultivaba trigo *americano* o trigo *chico*, pero se prefería este último por ser más rústico y porque era menos atacado por el *polvillo*, plaga que en aquel tiempo causaba mucho daño: la cosecha andaba entre 8 y 11 fanegas por cuadra cuadrada, o sea por 7378

metros. El maíz se sembraba en los intermedios de las hileras de los árboles, así como los zapallos, sandías, melones, porotos, etc. Esta sembradura en los claros no puede hacerse con el trigo, porque seca y esquilma mucho la tierra; algunos la hacen, pero es por ignorancia.

Cuando el trigal principiaba a amarillear, se hacía con urgencia los preparativos para la siega. Es éste un trabajo que no admite demora, porque existe el peligro de que se desgrane, causando así mucho perjuicio. Se tomaban, pues, los segadores necesarios para dar principio a cortar la paja con las encorvadas *hoces*, señalando *empleitas* paralelas y *engañando* el cansancio con buenos *tragos de caña y jarros de vinagrada* bien endulzada con azúcar *rubia*, contenida en barrigona damajuana, que se conservaba fresca a la sombra de algún cardo. Un peón iba arrollando las *gavillas* y ciñéndolas en atados con *hatillos de cola de zorro* o con la paja de *balango*, mojados para hacerlos resistentes. No debe olvidarse que escribo de cosas que pasaban en 1848 y aun años después de 1851.

Hoy, los más de aquellos trabajos se practican de modo más ventajoso, ganándose tiempo y obteniendo mejores resultados con el perfeccionamiento. Véase, si no, lo siguiente: en 1856, en Inglaterra, en la Exposición que tuvo lugar en Salisbury, se ensayaron varias *segadoras* para cortar el trigo, que ya se usaba; se presentaron también en aquel torneo del trabajo *máquinas de trillar* de vapor, las que trillaban, limpiaban y separaban el trigo en cuatro diferentes clases. Las máquinas de sembrar que se probaron fueron muchas, siendo ya

algunas de uso general [626]. Todos esos instrumentos fueron viniendo al país algunos años después, si bien no puede decirse que se adoptaron por la generalidad hasta 1874. Las dificultades y resistencias para adoptar las nuevas máquinas se presentaron hasta en Buenos Aires, en donde en 1856 todavía se trillaba con yeguas, manifestándose que "las máquinas de trillar, de que tanto se ha hablado, no han dado aquí *buenos* resultados, y las de segar son muy defectuosas. No aconsejaré adoptarlas mientras no se hayan perfeccionado y facilitado su manejo." Pero al mismo tiempo, encuentro publicadas las siguientes líneas, contradictorias de las que anteceden: "De esto se deduce la conveniencia de adoptar en las operaciones de nuestra labranza, el uso de aquellas máquinas, ya conocidas por el *éxito* que han tenido, como las de *trillar* y *segar*, puestas en uso por el señor Silveira en sus grandes sementeras del partido de Matanza y por el señor White en sus extensas y bien cultivadas chacras de Chivilcoy" [627].

Volvamos ahora al punto en que dije que con el trigo cortado se hacían atados, los cuales quedaban sobre el rastrojo. Terminada la siega y elegido el sitio en que debía hacerse la *era*, se procedía al acarreo del trigo. Esta operación se efectuaba en cueros *estaqueados a lo ancho*, en los que se iban colocando los atados de trigo con el auxilio de

(626) Las máquinas que nombramos se fueron perfeccionando después En la Exposicion de París, en 1889, a las segadoras se les había quitado el alambre con que se ataba las gavillas, sustituyéndolo con el hilo vegetal, que no ofrece peligro para la conservacion de la maquina La trilladora inventada en Inglaterra en 1786, se presentó con notable sencillez del mecanismo, alimentándose la hornalla con carbon, leña o paja

(627) *El Labrador Argentino*, 1856, pág 85

horquillas de madera; cuando estaban bien llenos, se ataba con *coyundas* la carga, y una o dos yuntas de bueyes arrastraba cada cuero hasta la era, en donde se descargaba, y lo mismo se hacía con alguna carreta. Al descargar, ya se iba *armando la parva* en el centro del lugar elegido.

Designado el día para la *trilla* y comprometido el *Yeguarizo* que debía hacer el trabajo (en casa lo fue siempre Pepe Vidal, del partido de Vejigas), se avisaba a los vecinos para que concurriesen, pues en ese día no se pagaba jornal alguno, todo era gratuito, y se retribuía yendo uno, a su vez, a trabajar en las trillas de los vecinos concurrentes, excepción hecha del Yeguarizo, quien percibía el importe de su trabajo según la magnitud de la parva, y cuyo pago se hacía en *onzas de oro* del valor de 16 patacones cada una. Así que iban a principiar las trillas, llegaba el Yeguarizo con dos o tres yeguas y los caballos necesarios, retirándose del pago cuando ya no quedaba más trigo que pisar. Este trabajo se había convertido en una fiesta rural, en la que cualquiera podía llegar a las casas, fuera conocido o no, *desensillar*, trabajar poco o mucho, irse cuando se le antojaba, concurrir a la corrida de bandera y, sobre todo, a la *comilona*, en donde se servían los ricos pasteles de pollo o picadillo en fuentes y platos, el arroz con leche y el *carlón* que desataba las lenguas.

La era estaba resguardada por un cerco circular de postes y *pitones* o *cintas* de sauce, para que las yeguas no pudiesen salir. Al efecto, por la puerta se hacía entrar el número necesario de yeguas, quedando a la guarda de aquélla algunos jinetes. El terreno, al pie de la parva, estaba cubierto

con la paja que se había volcado, y sobre ella tenían que pasar los animales al trote y al galope, siempre dando vuelta circular, arreados por dos o tres hombres que agitaban largos *arreadores*, gritando como salvajes. De cuando en cuando paraban, ya para echar más paja al piso, ya para mudar la vuelta a las yeguas. La paja pisada se iba corriendo hacia afuera contra los palos del cerco, y los hombres que estaban trepados en la parva, con las horquillas volcaban más paja, que las yeguas seguían pisando. Una vez echada toda la paja, se debía dar la *repisada*, para prepararla se empleaban principalmente yugos, con los que se arrastraba la paja y el trigo al sitio deseado: se ataba un yugo con una coyunda en cada extremo, que reunidas se anudaban a la *asidera* de un caballo, con otra coyunda enlazada en el centro, la cual servía para que el hombre que se paraba sobre el yugo haciendo peso pudiese guardar equilibrio: el jinete caminaba y así seguía llevando la paja, hasta terminar. Después se volvía a pisar con las yeguas, que se soltaban cuando se veía que no quedaba grano en las espigas. Lo que debía hacerse luego, era formar la *sierra:* ésta la constituía la paja amontonada, formando un prisma muy alargado, de poco altor, con dos costados a lo largo y dos frentes. Se recogía la paja y el trigo con el yugo, como ya he dicho, y con las horquillas se acababa de arreglar y alisar; el piso de la era se barría bien con *escobas de ramas*, para que no quedase trigo fuera de la sierra. En todo este tiempo no faltaban personas encargadas de hacer circular el mate, dulce o amargo, las que, por lo regular, eran del sexo femenino, que así estimu-

laban a los trabajadores; la caña se alcanzaba en botellas, y estaba destinada a dar fuerza, a combatir los efectos del calor y a impedir que el agua fría hiciese daño.

La última operación era la de separar el grano de la paja, cuando el viento era favorable. La tarea de aventar se efectuaba con el *bieldo*, instrumento de madera con el cual se arroja la paja pisada contra el viento, llevándose éste la paja, pues, por ser más pesado, el grano se va amontonando hacia la parte de donde sopla aquél. Cuando el trigo está reunido en montones, casi sin paja, se da el *traspaleo*, lo cual se hace con una pala de madera o metálica, tirando al aire el trigo bien alto; el viento aparta las pocas pajas y aristas que aún conserva, y con una escobita flexible de yerbas se va pasando sobre el grano y se apartan los terrones, casullos, etc., cuyos despojos constituyen las *granzas*. Mientras dura la operación de aventar, es necesario dormir de noche en la era, para evitar los robos de trigo, y así lo hicimos, durante varios años, mi padre, mi hermano Bernardo, yo y algún peón, acostándonos en el blando colchón de la paja bien oliente.

Para no dejar nada por referir, contaré lo que era la *corrida de bandera*, diversión frecuente en las trillas, cuando había dos próximas y en el mismo día. Los de la trilla que acababan primero el trabajo, se procuraban un pañuelo de seda, lo ataban en una vara e iban a pasar cerca de la otra trilla; aquellos que tenían buenos caballos, al verlos con la bandera desplegada, los montaban de un salto y se lanzaban en persecución de los jinetes que los desafiaban, para demostrarles que sus caballos

eran mejores y obtener, a la vez, el triunfo quitándoles la bandera. Rudas eran estas carreras, con sus *atropelladas* y *pechadas*, en que además había que recorrer grandes distancias. No faltaban desgracias en este juego, ya por la *rodada* de alguno de los caballos, por caídas, etc. Yo vi, en una de estas fiestas, yendo los actores a todo correr, dar una pechada al que llevaba la bandera: los caballos cayeron al suelo y los jinetes quedaron sobre el pasto, medio desmayado el uno y malparado el otro; pero así mismo pudo el perseguidor guardar en el seno el pañuelo - bandera que llegó a conquistar con el porrazo... ¡Cosas del tiempo!

Por lo demás, en la *comilona*, pues no otra cosa era la comida del fin de fiesta, que venía después de terminar el barrido de la era, había mucha emulación entre los vecinos, porque en esto se hacía alarde de quien la presentaba mejor. En estas comidas se servía con abundancia el caldo con ricos zapallos, chorizos y carne; el asado de vaca, guiso de carne picada y arroz, albóndigas con bastantes pasas y nueces, pasteles de pollo o de picadillo en grandes fuentes o en platones de latón, pasteles de dulce fritos, arroz con leche, circulando entre todo esto largamente el vino carlón. Con estos finales, se comprende que la concurrencia se retiraría siempre bastante alegre a sus casas.

Los bueyes, que en aquel tiempo se cuidaban con especial esmero, de noche dormían atados, para evitar que hicieran daño en la propia casa o en las de los vecinos, pues entonces no se conocía los cercos de alambre, que tantas ventajas proporcionan; se les daba pasto, chala de maíz, cardos picados y apaleados para quebrantar las espinas,

y hojas de pita bien cortadas. El cardo es un vegetal útil: da el tallo y la penca, que se comen crudos o cocidos, y, asimismo, regular leña; es planta forrajera, como se acaba de decir; las flores se emplean para cuajar leche y las alcachofas se comen como alcaucil. La hoja de la pita, sacándole en parte la cáscara con los aguijones, y picada, la come bien el vacuno; además sirve para hacer hatillos. La pita se emplea también para cercos, y los *pitones* que produce tienen muchas aplicaciones. En la chacra del Manga, que estaba bajo zanjeado y con pita en la parte interior, había formado, por su antigüedad, una formidable defensa contra todo ser viviente. Ahora ya no existe nada de eso.

Los arados que se usaba en aquel tiempo eran los llamados *del país*. Todos los utilizados en los trabajos de la chacra los había hecho mi padre, quien tenía mucha práctica en el manejo de la azuela, el serrucho, el escoplo, el cepillo y el hacha, herramientas generales y necesarias para aquélla y otras obras. Para la *cabeza* del arado se empleaba un grueso palo de sauce abierto en ángulo obtuso, y cuya extremidad más delgada se destinaba para la *mancera*, que es la parte que al arar se lleva agarrada; en el otro extremo se ponía la *reja* de fierro que debía romper la tierra, y aun ésta se hacía de madera endurecida; el *timón* lo constituía un madero largo y fuerte, que se prendía al yugo para arar, y el que se introducía en una escopleadura hecha en el vértice de la cabeza; llevaba otra aquél por donde pasaba la *telera*, estando ésta bien sujeta a la cama del arado, donde por medio de una cuña se graduaba lo que debía entrar el arado en la tierra. Los yugos se hacían

de madera de sauce o de álamo, por no existir otra más apropiada.

Para labrar la tierra sólo se usaba dicho arado, que no era tan malo dirigiéndolo bien. Para deshacer los terrones se empleaba la *rastra de ramas* de *tala* o de *membrillero*, colocándole algún peso encima, la que se pasaba sobre la tierra cada vez que se araba, para deshacerla y aplanarla. Para las labores a mano se usaban la *pala* de punta, dos o tres formas de *azadas*, el *pico* de un diente y el de dos, el *escardillo* y el *rastrillo* de madera.

Los tiempos fueron malos durante los ocho años y pico de la Guerra Grande, los recursos también muy escasos; así que todo tenía que ser reducido. Después de la paz de 1851 no mejoraron mucho las cosas para mi padre, que continuaba molestado por la estrechez. Los empleos sólo proporcionaban gastos; cuando más, lo que producían era la satisfacción de servirlos bien. Nosotros usábamos zuecos abiertos o botines gruesos, que aquél nos hacía en los días de lluvia o los domingos: en esto tenía mucha práctica. Para arar, y como resguardo contra el frío y la helada, llevábamos *tamangos*, que consistían en una especie de calzado de *cuero crudo*, con el pelo hacia afuera, los cuales se sujetaban a los pies con unos *tientos*, envueltos aquéllos en pedazos de *bayeta* para que no penetrase la humedad ni el frío. En los últimos años ya se había introducido el *sabot*, o sea el zueco de madera de punta levantada, que todos adoptamos. Por lo demás, nuestra buena y nunca olvidada madre, Práxedes Bustamante de Berro, nos hacía las gorras y las ropas de uso. Los muchachos deseábamos los días de lluvia, porque en ellos se hacían *tortas*

fritas y se tomaba el mate con *azúcar*; los domingos, cuando el tiempo era bueno, toda la familia solía ir de paseo al monte, al manantial, a la zanja de pitas o a Pajas Blancas, donde se tomaba el indispensable mate de agua o de leche, con pan, dulce de membrillo, etc. ¡Y todos volvíamos tan contentos como si hubiéramos asistido a una gran fiesta!

Aquí no estará demás recordar lo que componía la alimentación diaria. La base de la comida era el puchero; poca verdura, abundancia de zapallo, que todo el mundo sembraba; muy pocas papas y batatas, cuyos cultivos se descuidaban; el asado al asador, y frito cuando era flaco; guisos de carne picada con arroz, zapallo, membrillos y orejones, y también de porotos o de *achuras;* las aves, como es costumbre comerlas. Un plato muy general era el guiso de *vacaray*, que gustaba mucho. En los postres entraban por mucho el arroz con leche, las *torrijas*, la *mazamorra*, la *miel de caña*, el queso, los orejones de durazno, las sandías y otras frutas. Se consumía fariña y con frecuencia se hacía pan, siendo éste a veces amasado con harinas de trigo y de maíz mezcladas. El maíz asado en mazorca no faltaba entre los peones y muchachos, haciendo las veces de pan o bizcocho con el mate: para esto se prefería el maíz blanco. Tampoco faltaba en las casas el nutritivo y rico *gofio*, obra de las canarias, que vendían o cambiaban por algún otro objeto. Para obtener esta harina se tostaba el maíz sobre latas colocadas sobre un fuego flojo: a veces se le mezclaba trigo, y cuando estaba bien torrado, se enviaba a la tahona para que lo moliesen. Era muy agradable y se comía seco, sin azúcar o con ella,

amasado con agua fría únicamente o con leche.

La cuestión de atender a los enfermos en las casas de campo, siempre ofreció dificultades, por no haber médicos; así, los remedios caseros desempeñaban el principal papel. Se empleaba las cataplasmas de mostaza, de harina, de cebolla y de lino; ventosas colocadas con tazas o vasos: ayudas con jeringas o clisteles metálicos o de *tripa de vaca,* estando muy generalizada esta última; sanguijuelas o sangrías, —pero para esto había que recurrir al médico o a algún *curandero;*— infusiones o tisanas de marcela, de borraja, de manzanilla, de toronjil, de culén, de violetas y de muchas otras plantas; agua panada y de cebada, aguardiante alcanforado; vahos de salvia y otras yerbas aromáticas; el *quemadillo de caña* y el agua caliente con sebo para los resfríos. Cierto día, mi hermano Bernardo se cayó del caballo, quebrándose una pierna; llamóse un médico, el que se la *entablilló* con *hojas de pita,* y sanó. En otra ocasión, en las Minas, a un pariente nuestro lo mordió un perro rabioso: lo trajeron a casa, y no sabiendo qué hacer con él, se continuó administrándole el remedio que venía tomando, que era un compuesto de *orines* y *ajos* pisados; pasaron los 40 días, y no rabió!...

Pero volvamos a 1851, del que me han apartado algunas digresiones. Pasado ese año, era aún muy escasa la renta de la chacra: fuera de lo que producían la fruta, los cereales sembrados, la leña del membrillar o de las podas, algunas carradas de cardos cortados convenientemente y formando atados sujetos con hojas de pita, el total de entradas no dejaba gran cosa una vez descontados los gastos. De tiempo en tiempo se vendía algún animal

vacuno para evitar el aumento perjudicial, pues se tenía varias lecheras; también se vendía a los mercachifles patos, pollos y gallinas. Además, como allí había una *gran manga* para encerrar tropas de ganado, con mucha frecuencia era ocupada, siendo esto lo que más producía en la estación conveniente. El pasto del *bajo*, que por ser húmedo no se cultivaba, producía, así mismo, un buen número de carradas, que eran vendidas a los pasteros de Montevideo o de la Unión. Pero la entrada principal la constituía el trigo, y después el maíz, pudiendo decirse que todas las demás producciones estaban afectadas al sostenimiento de la familia, o sea de la casa.

En la chacra existían siempre plantados algunos cientos de estacas de membrilleros. Estas estacas estaban destinadas a injertos de manzanos, perales y también de algunos nísperos. Cuando habían vegetado un par de años, con un *serrucho* se le cortaba a cada uno el tronco a la superficie de la tierra, se igualaba el corte con una *navaja*, con un *cuchillo* golpeado por una *maceta* se rajaba, abriendo el corte con una *cuña* de madera; según el grueso, debía tener una o dos *púas*, que son los pedacitos de rama que se injertan; se cortaba con la navaja, se colocaban en la proximidad de la cuña, se sacaba ésta con cuidado, se cubría con barro el tronco y base de las púas, se tapaba con tierra suelta, dejando afuera el tercio de éstas, y quedaba terminada la operación. Muy contado era el injerto que no prendía bien, pues éramos muy prácticos.

Por el año de 1847 estableció mi padre una *pulpería* en un rancho construido a ese efecto, poniendo al frente del negocio al empleado Juan Batista.

Con esta pulpería procuraba tener una fuente más de recursos y a la vez conseguir a precios más acomodados los artículos que se consumían por la familia. En esa casa se vendía azúcar blanca y rubia, yerba, fariña, vino carlón y vino blanco, dulce, caña, vinagre, ticholos, arroz, pasas de uva y de higo, miel de caña, nueces, avellanas, almendras, coquitos de Chile, maní, licor de rosa, pan, tortas, rosquetes, cuchillos, cucharas y tenedores, platos, fuentes, tazas, estribos, hoces, frenos, naipes, lienzo, zaraza, pañuelos, jergas, bayeta, frazadas, lomillos, pellones, pabilo para velas y alguna otra mercancía. El pan, los rosquetes bañados y las tortas se hacían en casa y se enviaban a la pulpería. La fruta se vendía en la estación, sobre todo las sandías, que eran las que tenían más salida.

Una vez fue robado este negocio· cierta noche, cuatro militares argentinos agarraron una viga que estaba en el patio y, corriendo, dieron con ella contra la puerta: ésta cayó al suelo, penetrando los malhechores. Sujetaron a Batista y, envolviéndole la cabeza en una frazada, robaron todo lo que pudieron, dejando al fin a aquél atado a la cama. Por una rotura de la cobija vio Batista que los ladrones eran soldados. Se dio parte a la policía, los ladrones fueron aprehendidos y se les puso una barra de grillos, pues el robo era lo que más severamente se castigaba entonces.

De lo hasta aquí narrado, sé que una buena parte será de lectura cansada para algunos lectores: por ello pido disculpa; sin embargo, creí que podía escribirlo, como asimismo lo que seguirá, que trata de los árboles que se cultivaba en la chacra y otras cosas más que se relacionan con los diferentes tra-

bajos que se hacía en ella, todo lo cual, si no tiene mayor importancia, ofrecerá al menos un poco de interés, por la novedad, a la actual generación, tan amante de la vida en la ciudad, que tiene otra educación, y, por el medio, otras costumbres. Pero, en la vida, todo está sujeto a renovación y cambio; por esa misma ley, a ésta sucederán otras generaciones, en que, a su vez, todo irá cambiando también.

Esto que voy a referir ahora, abraza un período de varios años. Mi padre vivía en su *casa de arriba*, como ya he dicho, la que se llamaba así por estar situada en la altura, mientras que la de mi abuela estaba próxima al arroyo del Manga, en paraje mucho más bajo, hacia el este, y por eso ésta era conocida por la *casa de abajo*.

Con las semillas traídas de Río Janeiro con tanto cuidado, en 1843, como dije antes, se sufrió un fracaso, pues si bien germinaron algunas, el clima desigual las mató al fin, por no tener un invernáculo donde abrigarlas, ni los medios de hacerlo en aquel tiempo de guerra. De modo, pues, que mi padre tuvo que adoptar para sus plantaciones los árboles ya aclimatados en el país. Así, una vez que preparó la tierra, plantó muchos durazneros, manzanos, guindos, perales, algunos naranjos e higueras; los membrilleros formaban grandes espesuras, —disposición ésta que facilitaba los cortes para combustible,— y en años posteriores se siguió introduciendo algunas moreras, cerezos, nísperos, álamos negros, álamos de la Carolina y, sobre todo, el álamo común; sauces llorones, robles, almezos, olmos, etc. Algunos de aquellos árboles fueron comprados a Margat, o llevados de la *casa de abajo*; los

más, de los almácigos y viveros formados allí mismo. Para el adelanto de algunos sembrados se luchó con los inconvenientes de la falta de agua para el riego, porque aún no se conocía el sistema de pozos con aparatos elevadores, hoy tan comunes y que tantos beneficios proporcionan. Con mucho sacrificio se construyó un gran estanque de dos varas de profundidad, cuarenta de largo y ocho de ancho, lo que le daba una capacidad para contener 640 varas cúbicas. Así se pudo disponer de una gran masa de agua que se utilizó debidamente, pero en las grandes secas no dio el resultado que era de esperar. El estanque, excavado lo más de él en arcilla roja, que es muy permeable, cuando demoraban en producirse las lluvias o éstas eran escasas, dificultaba el empleo del agua acopiada, pues bajaba en el nivel.

Las hormigas dañaban mucho los árboles y todos los demás plantíos. Como no se conocían aún máquinas eficaces para destruirlas, se mataban a mano, con los *dedos,* una por una, o con mechas encendidas, quemándolas por los caminos que recorrían, y también con una *bola de barro,* en la que golpeando se pegaban, o echándoles agua hirviendo. Esos medios de destrucción eran demasiado defectuosos para un enemigo tan propagado y numeroso. Lo que daba mejor resultado era cavar el terreno hasta dar con la *olla del hormiguero;* para esto se aguardaba hasta la mañana próxima, se descubría entonces por completo el nido, se vertía en él agua, amasando bien todo con una azada, luego se extraía el barro formado, se amontonaba y alisaba. Este trabajo convenía hacerlo en invierno y sobre todo en las mañanas frías de helada,

por estar entonces todas las hormigas reunidas en la olla. Aun quedaban otras plagas, si bien no tan dañinas, tales como la vaquilla, el gorgojo, la isoca, la rosquilla, la lagarta, etc. Como las poblaciones establecidas por las cercanías eran pocas, la destrucción de esos y otros enemigos daba poco resultado, siendo frecuentes los ataques a las aves domésticas por las comadrejas overas y las coloradas, los zorros, los hurones, los gatos pajeros y los monteses, no faltando tampoco ratas y ratones que se comían los granos. Por suerte, entonces la langosta voladora no invadía nuestros campos sino muy de tarde en tarde, respetando el departamento de Montevideo, en donde nunca la vi, pero en cambio existía la criolla o *tucura.*

Años después, en 1860, Berro tuvo que irse a vivir a Montevideo, por haber sido nombrado Presidente de la República. La chacra quedó entonces al cuidado de un capataz.

En 1865, habiendo terminado la guerra iniciada en 1863, —guerra que tantos males causó al país,— volvió Berro a su chacra del Manga, principiando de nuevo a trabajar entre ruinas, pues los montes de árboles habían sido destruidos o *quemados* en gran parte. Esto tuvo lugar porque hallándose muy empastado el terreno, a consecuencia de su abandono, en 1864 una fuerza militar de los sitiadores le prendió fuego, y así estuvieron de *fiesta;* lo mismo hicieron con los muebles, libros, papeles y todo lo que existía en la casa!

En ese mismo año planteó una fábrica de dulce de membrillo, que atendía personalmente, pero que no le reportó los beneficios que esperaba, a

causa de las dificultades para hacer las ventas al por mayor y al detalle.

Desde algún tiempo antes ya se ocupaban en los trabajos de la chacra sus otros hijos menores, pues los mayores habían tenido que alejarse de allí. En 1866 estableció un *tambo*, con unas lecheras que pudo comprar. Para ello se construyó un galpón y se adquirió todo lo necesario. Los lecheros iban todos los días a Montevideo a repartir la leche, y el resultado era remunerativo; pero después de algún tiempo la leche empezó a disminuir, los terneros crecían y, por más diligencias que se hicieran, no se encontraron lecheras recién paridas. Resolvió al fin hacer un viaje a Minas para comprar vacas, yendo con mi hermano Adolfo; yo también los acompañé. Fuimos hasta la Coronilla, en Minas, a la estancia de Teodoro Bustamante, pero la parición no había aún empezado y hubo que volver sin vacas. Se anduvo, pues, 70 leguas, entre ida y vuelta, inútilmente. Con estas contrariedades el tambo poco pudo desarrollarse, y así continuó.

No se desalentó por esto mi padre, prosiguiendo en la vida de rural, que terminó en 1868 de una manera violenta. Parece que deseaba dejar el ejemplo de que el hombre se debe al trabajo, sin el cual no prospera la sociedad ni la familia alcanza los beneficios del bienestar.

Sin abandonar las faenas rurales, activaba, entretanto, los trabajos políticos a que lo arrastraban sus ideales de patriotismo y de justicia, los que lo obligaban a ausentarse por algunos días; pero así que regresaba a su casa, volvía a entregarse afano-

samente a sus tareas agrícolas, como si no estuviese cercano el día en que pudieran producirse notables acontecimientos en que hasta su propia existencia podría estar amenazada!

COMPROBANTES

Creo que las siguientes copias y datos serán un apreciable complemento de la vida rural y agrícola que tanto amó Bernardo P. Berro; sentimientos, esos, que compartió su padre P. F. Berro, y de los cuales dio también ejemplos sobresalientes su tío Dámaso A. Larrañaga, por lo que puede decirse que fue un *amor de familia* a la vida *activa* rural, a las siembras, al culto de los árboles, a las plantas y a las flores; amor a que no fueron ajenos tampoco sus hermanos Cayetano y Paulino Berro.

"Señor don Andrés Viana. — Mi estimado amigo: Tengo empeño en formar una colección de perales y manzanos de todas las especies que haya en el país, y como recuerdo que Ud. me dijo que no me había enviado púas de todas las especies que tiene en su quinta, encargo al portador que pase a ella y vea a Ud. con el objeto de que le haga dar un par de ramitas de los perales que tenga Ud. y no sean de la lista adjunta; favor a que quedará a Ud. sumamente agradecido, su affmo. amigo y S. S. — *Bernardo P. Berro.* — Agosto 12 de 1858."

Lista adjunta:

Criolla
Parda
Bergamota
Biuta Bona
De a libra
Doyené
Buen Cristiano
San Germán
Angulema
Urraca
Borracha
Sucrin vert
Camuesina
Negra
Verrugosa
Spadona
Pera limón
Salviati
Luisa buena
Medalla
Angélica
Ombligo de dama
Sicota
Yasora

En la misma carta de Berro, el señor Viana anota los nombres de las especies de peras, en ramitas para injertar, que envía por el mensajero:

Canesa o habanella
Lombea
Flor doble
Calzón de sueco
Carmen
Vergulosa
Breve
Gran canela
Villiams
Pera - fierro
Berry
Milán blanco
Bola de oro

PROPAGANDISTAS Y FUNDADORES

"Terminada la Guerra Grande, don Bernardo P. Berro fue el primero que entonces se ocupó detenidamente de la organización de instituciones de crédito territorial para favorecer la agricultura,

y en unión con su pariente don Joaquín Errazquin, promovió y secundó numerosas iniciativas progresistas. Pero Berro no se limitó a la propaganda, sino que predicó con el ejemplo, cultivando con sus propias manos su chacra del Manga, que era el objeto de sus aficiones predilectas, adonde iba a buscar reposo y tranquilidad en los intervalos de su agitada vida política, regando con el sudor de su frente el surco que con el arado abría en el seno de la madre tierra" (628).

Bernardo P. Berro le escribe a su padre, desde Casupá, a 21 de Octubre de 1832:

"... Me hace suma falta alguna semilla de cebolla, ajo, perejil y colino — lo que podrá venir en alguna ocasión, teniéndolo pronto."

Le escribe a su padre, desde Casupá, a 6 de Julio de 1834:

"... Santiago Casas se ha empeñado conmigo para que le haga traer algunas plantas de árboles para un montecito que piensa poner en su casa, y habiéndole prometido traérselas en la carreta, pensando ir yo; como por ahora no puede ser, le escribo a Cayetano a ver si en las barricas que van, me acomoda y manda unos 100 pies de durazno, 40 ó 50 guindos, una docena de perales de los

(628) E. M Antuña, *Temas de moral cívica*, 1903, pág 139.

que han brotado de las raíces de los viejos, otra de roblecitos y un brazado de álamos; y también algunos brotos con raíz, de higuera; para cuya conservación hasta aquí, será preciso echar alguna tierra en el fondo de las barricas, cosa que cubra las raíces."

En otra carta de Bernardo P. Berro, anota su padre en 1834:

"Encargos para Bernardo que deben venir sin falta: — 2 barricas naranjas, 30 peros, 100 duraznos, 50 ciruelos, 12 perales, 25 robles, álamos un brazado y 12 higueras y breveras."

Escribe a su padre, desde el Brasil, en Junio 4 de 1843.

"... Mi demora aquí me hace perder otro año, que es un atraso irreparable. En este invierno hubiera hecho mucho, a estar ahí. A pesar de que espero salir para el 20 de éste, dudo que pueda pasar a la chacra. Si lo consiguiese, cortaría los guindos de la zanja a 6 u 8 pulgadas de la tierra, a fin de que broten de nuevo y poder dirigir sus brotos como yo quiero. Haría también un almácigo de estacas de membrillo en número de 500 a 600. Haría otro almácigo de huesos de durazno junto a los que dejé. Podaría los perales y duraznitos de los almácigos, a los que haría arrimar tierra o cavarles alrededor con cuidado, y sobre todo plantaría álamos en el bañado dentro del rastrojo viejo, y a orillas de la cañada que corre de arriba a abajo el terreno nuevamente cercado."

Escribe a su hermano Paulino (residente en el Brasil), desde el Manga, a 28 de Diciembre de 1843:

"... No te olvides de las semillas. Ahora es tiempo de que las haya con abundancia. Sobre todo me interesa tener la semilla de *manga,* de guayabo, tamarindo y de aquellas batatas muy grandes y otras pequeñas amarillitas que solía llevar Antonio."

Escríbele al mismo Paulino, en Febrero 4 de 1844:

"... Seré machaca con mi encargo de semillas. No te olvides de juntarme todas las que puedas. Pienso poner una especie de jardín de *aclimatación.* En la población poco he podido hacer. Me ha faltado pintura y tablas. Hago arar mucha tierra con intenciones de hacer una gran siembra. Los canarios sembraron poco este año; pues aunque el Presidente dio a todos permiso para ir a sembrar, fueron tales *las lluvias,* que se sembró poco y muy tarde, en *Septiembre.* Sin embargo, la cosecha ha sido abundante, porque los trigos han producido como nunca."

Escribe a Paulino, en Río Janeiro, desde Manga, en Febrero 23 de 1844:

"...Te encargaba en mis anteriores, semillas de plantas, de árboles especialmente. Este mismo encargo hacía a Manuel [629]. Dícelo. Yo me encar-

(629) Manuel Errazquin

garé de sembrarlas y cultivar árboles, y partiremos. Les ruego encarecidamente esto."

Escribe a Paulino, — Janeiro, — en Febrero de 1844:

"... No te olvides de mi encargo de semillas. Me han nacido bastantes de las que traje — y esto me aumenta los deseos de tener más para sembrar en oportunidad. Carlota, mi comadre, te puede dar algunas de flores, y de un árbol de arazá que tiene en su quinta. Los cajús y los tamarindos nacen muy bien. Me parece que te he escrito que me trajeses semillas de estos dos árboles particularmente, y de guayabo y yuca o raíz de fariña."

Escribe a Paulino, — éste en Janeiro, — Julio 17 de 1844:

"...Encargo tanto a ti como a Miguel y Joaquín [630] que se informen del precio de los naranjos del tamaño de 1 a 1 ½ varas de altura, y me lo avisas; pues si son baratos, preferiré tomarlos ahí en setiembre a traerlos agrios del Uruguay. Si hubiese huesos de durazno particular, nísperos, damascos, ciruelos y cerezas de venta, te estimaría me tomases algo... Me han dicho que de las castañas y avellanas que se venden para comer, hay algunas, que sembradas, nacen bien, escogiendo las más frescas. Como te considero muy ocioso, quisiera que vieses dónde había avellanas y castañas, y me comprases una libra de cada cosa,

(630) Miguel A Berro y Joaquín Errazquin

mandándomelas con rótulo a Larravide o Aguirre. Miguel Antonio debe mandarme unos carozos, y hablando con él, pudiera venir todo junto. Las avellanas más frescas son las que tienen la pulpa menos arrugada — y las castañas para sembrar deben tener cubierto el meollo con la cáscara. Suelen venderse de éstas también, aunque mucho más escasas que las sin cáscara."

Carta a Paulino, — éste en Janeiro, — Mayo 23 de 1845:

"...Antes de ayer recibí la última tuya y una semilla de cebolla."

Escribe a Cayetano Berro, en Mayo 30 de 1863:

"... Si hubiese carozos en el monte de mi madre y tuyo, y no los necesitasen, quisiera me hicieses juntar con tío Vicente los que pueda, y yo te pagaré su trabajo, avisándome."

Escribe a su sobrino Manuel L. Bustamante, — éste en Montevideo, — en Julio 6 de 1865:

"... Veo que en vez de perjuicio habría conveniencia en vender en remate el dulce. A dos reales libra es un precio regular; y yo me conformaría con él, sobre todo, si entrase en el peso la caja como dulce. A dos reales libra dulce puro, lo vendería todo en el acto. En este concepto, puedes ver a Wells, y si él dice que ese precio se obtendría en remate, enviaré inmediatamente el dulce, y lo podrá ir vendiendo en porciones, según convengas o sea costumbre en los remates.

"Es entendido que si algún otro comprador quisiese tomar dulce a 2 reales libra, descontando el peso de la caja, también lo vendería a ese precio; y aun me animaría a rebajar un vintén por libra, tomándoseme todo, o siquiera valor de 300 ó 400 pesos. También lo daría a 8 vintenes libra en bruto; y a real y medio libra en bruto, si tomasen todo o cantidad considerable.

"Prefiero vender por libra o arroba, porque mis cajas con el dulce contenido en ellas pesan más que las cajas que se venden ahí por docenas. La docena de las mías creo pesará dos libras más que las que venden en esas fábricas.

"Me resisto a creer que se haya fabricado tanto dulce como me dices. Estas son mis razones: en los meses de fábrica, podrán haberse utilizado 80 días; y repartiendo entre ellos 40 mil arrobas, tocan 500 arrobas por día, esto es, 166 y pico, en cada fábrica; cantidad enorme, a lo menos para dos de esos establecimientos. Los tachos, el personal, el edificio, etc., para hacer 166 arrobas en un día constituyen un todo muy excesivo a la importancia de dichas fábricas, salvo la del alemán.

"40.000 arrobas requieren cosa de 3 millones de membrillos, y según lo que han producido estas quintas de Toledo y Manga y lo que han vendido, casi puedo asegurar que no alcanzan a millón y medio los vendidos en ellas y demás quintas de este Departamento, para las fábricas de Montevideo.

"40.000 arrobas apenas caben en 900.000 cajas; y como son cuatro o cinco las únicas laterías que han trabajado cajas, correspondería como 200.000 a cada una; lo que quiere decir que en 80 días

de trabajo tendrían que hacer 3.000 cajas diarias próximamente cada una. Esto es demasiado.

"Como eres aficionado a operaciones de cifras, te presento estas cuentas para tu entretenimiento. Si yo estoy engañado, lo que no es difícil en este *encierro* y *apartamiento* en que vivo, me alegraré mucho, como buen patriota; pues veré que el país posee otro ramo de producción de no poca importancia."

AÑO 1850

Máquina para matar hormigas

En estas notas ya he referido los daños que causaban aquellos insectos, así como los medios que se empleaban para exterminarlos. Cuando eso escribía, no tuve presente una carta que en Noviembre de 1850 le dirigió de Buenos Aires Miguel Antonio Berro a B. P. Berro, y en la cual le preguntaba por qué no le hablaba, en su otra carta, "de la *máquina de matar hormigas* que te mandé hace dos meses." En otra, de fecha posterior, del mismo Miguel, le dice que el propio fabricante de la máquina se embarcó en Buenos Aires para Montevideo, llevando a bordo la *máquina*. Creo que aquí debe entenderse que se embarcó para el Buceo, y no para Montevideo, pues es sabido que en aquel lugar era donde el general Oribe tenía establecidos el puerto y aduana para el exterior. Es posible que el fabricante hiciera el viaje para ver si podía vender las máquinas de su fabricación. Según mis recuerdos, me parecía que aquel aparato había funcionado en la chacra después de

terminada la Guerra Grande, y no debe ser así, puesto que fue enviado en 1850; pero esto mismo está tan próximo a 1851, año en que terminó la lucha civil, que disculpa el error u olvido. La máquina que existió en casa, era algo así como una carretilla de manos; los brazos para transportarla eran de fierro; un gran fuelle de suela se hallaba fijo entre aquéllos, y adelante tenía una hornalla, donde se quemaba el carbón de leña: colgaba sobre éste una ollita, en que se ponía azufre, alquitrán, ajíes secos, suelas viejas, etc.; con el fuelle se impelía el humo caliente, que descendía por un caño de fierro que lo llevaba al conducto por donde pasaban las hormigas. El empleo de esta máquina se hizo cada vez menos frecuente, pues era muy violento el esfuerzo que exigía para su funcionamiento, y no respondiendo el resultado a la fatiga y al tiempo empleados. Para exterminar un hormiguero o determinar la emigración de las hormigas sobrevivientes, había que cavar la tierra hasta cerca de la olla y allí aplicar el aparato. Esto había que hacerlo dos o tres veces en días diferentes. No tengo dato alguno para hacerme dudar de que no fuera ésta la *primera máquina* que se introdujo en este país. Después esta máquina se generalizó, pero con modificaciones, hasta llegar a las que se emplean actualmente con bastante éxito.

FRANCISCO LECOCQ

En el Paso de la Arena, o sea en el Rincón del Cerro, poseía F. Lecocq extensos terrenos, y allí fue donde plantó muchos eucaliptos y acacias de Australia.

Practicó un ensayo de la cría del gusano de la seda, para lo cual con anticipación había realizado un plantío de moreras. Al mismo Lecocq se debe la introducción de los *segundos tipos* (631) de la cabra de Angora (632).

"De carácter emprendedor, fue uno de los primeros en unirse a la iniciativa de la Asociación Rural, en cuyas filas formó, siendo miembro de su Junta Directiva. Empeñoso por el adelanto del país, fue el introductor de varias mejoras, importando ya instrumentos perfeccionados, como tipos de selectas razas. Ha ocupado, en diferentes épocas, elevados puestos en la administración pública, desempeñándose siempre con una rectitud acrisolada (633)."

Lecocq falleció en Enero de 1882.

(631) Manuel Chopitea fue el primero que introdujo, en Mercedes, esas cabras y por eso se dice aquí *segundos tipos*

(632) Doctor Ordoñana, *Revista de la Asociación Rural*, 1875, pág 735

(633) Revista citada, 1882, pág. 33.

DOMINGO ORDOÑANA

En la margen del Uruguay, algo más al norte de Nueva Palmira, estaba situada la Estancia de Domingo Ordoñana, llamada *Casa Blanca,* que él fundó en 1860 y fomentó durante muchos años.

"El señor Ordoñana no omitió nunca sacrificios personales ni pecuniarios, y ha empleado toda su fortuna en pro del país; él fue quien fundó la Asociación Rural del Uruguay, e inició y colaboró en el Código Rural y en todas las Leyes y Reglamentos que rigen hoy en la campaña, transformada de pastoril en agrícolo - pecuaria. Produjo la famosa ley de Marcas de Fábrica y de Comercio e inició la Escuela de Medicina, que tan prodigiosos resultados está dando. Propagandista infatigable en favor de la agricultura y del refinamiento de las razas, ahí están sus folletos y sus libros repartidos gratuitamente por millares en todo el país" (634).

"Hizo además construir el monumento de los Treinta y Tres en la Agraciada, y regaló asimismo el de Solís en Punta Gorda; e inició la estatua en Colón al inolvidable señor don Francisco Vidiella, como honra y estímulo al trabajo inteligente y perseverante" (635).

Domingo Ordoñana falleció en Barcelona el 22 de Enero de 1897, a los 68 años de edad. Fue el iniciador de la creación de la Asociación Rural

(634) Diego Pons, *Revista de la Asociación Rural del Uruguay,* 1894, pag 422

(635) Id íd íd

(3 de Octubre de 1871) y Secretario perpetuo de la misma. Había nacido en Navarra y tenía 17 años de edad cuando vino a Montevideo, donde se empleó en una casa de comercio. Principiada la Guerra Grande, formó en el batallón de los Vascos, llegando a ocupar el puesto de cirujano mayor en el ejército de Oribe. Terminado el sitio se fue a Buenos Aires, y de allí volvió en 1860 para establecer una Estancia en la Agraciada, en sociedad con su tío don Juan A. Porrúa.

"En 1863 levantó una información en toda regla para constatar *ad perpetuam memoriam* el lugar preciso del desembarco de los Treinta y Tres Orientales en 1825, y de su peculio particular, sin cooperación del Gobierno ni del pueblo, erigió el monumento conmemorativo de aquel glorioso acontecimiento histórico en la Agraciada" (636).

"En la costa del Uruguay se levantó un monumento a la memoria de Solís, Gaboto y Alvarez Ramón, por la iniciativa y constancia de este hombre incansable en demostrar a su segunda patria un amor y un agradecimiento mayores que si hubiera nacido en ella (637)."

"El doctor don Domingo Ordoñana, con el carácter emprendedor y progresista que lo distinguía, dejó profundas huellas de su paso por nuestro país, vinculando su nombre a obras de importancia, tales como la fundación de la benemérita Asociación Rural del Uruguay, que tan inestimables servicios ha prestado y presta; su activa participación en la redacción del Código Rural; el

(636) M A Criado, *Revista de la Asociación Rural*, 1897, pág 37
(637) El mismo en la Revista citada, 1897, pág 38

patriótico monumento que de su peculio particular levantó en la Agraciada a la memoria de los 33 Orientales; sus buenos servicios, prestados con abnegación y desinterés encomiable en las diversas exposiciones extranjeras en que figuró nuestro país, con el laudable propósito de que éste ocupara el rango principal que le señalaban sus adelantos, y muchas otras obras de aliento que señalaban su acendrado cariño por este país, que recordará con gratitud y veneración su nombre querido y respetado" [638].

(638) Ministro de Fomento, *Revista de la Asociacion Rural*, 1897, pág. 42.

LUIS DE LA TORRE

"... y vengamos al Renacimiento, en que entre otros meritorios ya diplomados por la justicia póstuma, tiene su página de honor nuestro muy estimable compatriota D. Luis de la Torre, cuyo valioso aprendizaje en su quinta de Punta Carreta ha venido a utilizar la Vitícola Uruguaya (La Cruz), de la que es vitalicio director - gerente como premio a sus afanes y consagración patriótica en pro de la viticultura nacional" (639).

Falleció el 17 de Noviembre de 1895.

"En La Cruz realizó D. Luis de la Torre todos sus ensueños, y bastóle el cumplimiento del deber que contrajera ante el Directorio de la Sociedad, para levantar, sin saberlo, por sus propias manos, el monumento que le recordará por siempre. Si el viñedo y demás plantaciones de La Cruz llegasen a desaparecer, aquí, dirá el viajero que pase por aquellos lugares, estuvo la obra de Luis de la Torre" (640).

"En mi doble carácter de Presidente de la Asociación Rural y Presidente de la Sociedad Vitícola Uruguaya, vengo a rendir en este solemne momento, un justo homenaje a la rectitud, a la honestidad, a la consecuencia y virtudes que se hallaban reunidas en el que fue don Luis de la Torre; personalidad dignísima y cuyo recuerdo, no sólo queda grabado en el corazón de sus amigos, sino que su ejemplo será un verdadero estímulo para todos

(639) C M de Pena, *Revista de la Asociación Rural*, 1895, pág 11
(640) *Revista de la Asociación Rural*, 1895, pág 520.

aquellos hombres que en sus inspiraciones patrióticas dediquen su actividad en beneficio del progreso nacional" (641).

"Sus esfuerzos por el desarrollo del cultivo de las plantas industriales están patentes en su quinta de Punta Brava y en los extensos viñedos de La Cruz, pertenecientes a la Sociedad Vitícola Uruguaya, de los que fue fundador y organizador..." Incansable propagandista del cultivo de la vid y el olivo, era con justo título llamado *el maestro* por los viticultores modernos, que aprendieron mucho con su experiencia y sabiduría" (642).

"Para sus trabajos buscó hijos del país, pues se empeñaba en demostrar que el mismo gaucho de nuestras cuchillas, cuando se le enseña y acostumbra a trabajar, es, cuando menos, tan sobrio, tan fuerte, tan honrado, tan obediente y tan activo como el mejor de los jornaleros" (643).

(641) D Pons, *Asociación Rural*, 1895, pág 521
(642) L Rodríguez Diez, *Revista de la Asociación Rural*, 1895, pág 522
(643) *El Telégrafo Marítimo*, Noviembre, 1895.

PASCUAL HARRIAGUE

Estableció un importante viñedo en el Salto. En Junio de 1887 contenían sus bodegas: en una cuba, 35 pipas de vino tinto; en estiba, 45 íd., y en otra estiba 130 bocoyes, o sea, en total, 107.310 litros. Los viñedos de donde procedía la cosecha ocupaban 60 cuadras.

Harriague solicitó entonces el premio que por la ley de 17 de Julio de 1877 le correspondía, y, con este motivo, Luis L. Lenguas decía: "Sus sacrificios son de alta importancia para el país, que encontrará en la industria vitícola, una de las bases más sólidas de su riqueza futura; cumple, pues, al Estado premiar con el esplendor debido a los que comprometen su fortuna y dedican todas sus facultades a trabajar por el progreso de la República" (644).

La Asociación Rural resolvió colocar el retrato de Harriague en el local de la misma, y, de acuerdo con esta resolución, se dirigió a éste solicitándoselo. Defiriendo a este pedido Harriague lo envió desde el Salto en 16 de Febrero de 1889 (645).

Harriague tiene acreditada una especie de vid o variedad, que lleva su nombre.

En 1892 ocupaba el viñedo 180 cuadras, y producía, según datos de Harán, de 2500 a 3000 bordalesas de vino al año (646).

---

(644) L L Lenguas, *Revista de la Asociación Rural,* 1887, pág 313

(645) *Revista de la Asociación Rural,* 1889, pág 121.

(646) Id. íd íd, 1882, pág 25.

"El gremio rural pierde, con la muerte de D. Pascual Harriague, un valiosísimo elemento, y el país un gran factor de la producción" [647].

Pascual Harriague nació el 14 de Abril de 1819 en Hasparrén (Bajos Pirineos), y era hijo de padres labradores. Llegó a Montevideo en 1838 y falleció durante un viaje a Europa, en París, en Enero de 1894, a los 75 años de edad, y con 56 de residencia en esta República.

"... De allí vino al Salto en el año 1840, atraído por ofrecimientos y proposiciones de negocios hechos por el antiguo y respetable vecino D. Juan Claverie. Figuran entre los varios ramos de negocios que explotó desde el año 1850 en adelante: una *curtiembre*, *grasería*, *jabonería y velería*, siendo uno de los primeros en formar en este departamento, y tal vez en todo el país, el gran comercio de exportación de *piedra ágata*. En Catalanes, hoy departamento de Artigas, organizó este servicio, llevando peonadas para las excavaciones y fuertes tropas de carretas para su conducción al puerto de embarque.

"En 1858 formó un saladero sobre la costa del río Uruguay; en 1860 trasladó éste a otro lugar, que denominó *Caballada*, en una pequeña área de 48 cuadras. Más tarde fue aumentada el área, siendo hoy un establecimiento que faena 700 cabezas vacunas diarias.

"En 1860 hizo los primeros ensayos en su quinta particular, con plantaciones de *uva criolla* en forma de cepas, suponiendo que la uva de esta clase de viñas produciría en tan buena tierra el

(647) Id íd íd, 1894, pág 2.

vino que en su juventud había cosechado y bebido en casa de sus padres. Algunos años más tarde, un amigo y paisano suyo, Juan Jáuregui, conocido por Lorda, establecido en Concordia, le cedió algunas plantas que había traído de su país, las que ensayó con fe, habiendo conseguido entonces el resultado que perseguía de mucho tiempo atrás. Un año después extendió esas plantaciones y diez años más tarde contaba ya con 40 cuadras en producción" (648).

(648) *Revista de la Asociación Rural*, 1894, pág. 133.

FRANCISCO VIDIELLA

"Su granja de Colón, que es una honra nacional, es a la vez su mayor timbre de gloria.

"La existencia del señor Vidiella no dejará tras de sí un recuerdo fugaz; su nombre, a justo título, se perpetuará al lado de los Larrañaga, Pérez Castellano, Aguilar y Leal y tantos otros fundadores de nuestra agricultura e industrias de su dependencia, — y de quien la historia económica de la República no podrá prescindir en sus páginas de oro" (649).

Dejó Vidiella una clase de uva muy acreditada para la producción de vino.

"Con respecto a esta uva, nada podemos determinar; pero el Sr. D. Luis de la Torre, que es competente en la materia, en una descripción que hizo de la granja Vidiella, aseveró que esa uva es la que se conoce técnicamente por *Folle Noir*, clase ésa que si bien confiesa que existe, no la describe el célebre viticultor Föex" (650).

"La granja fue fundada en 1874 y actualmente la dirige con verdadero acierto su señor hijo Federico, teniendo cultivadas las 30 cuadras con más de 120 mil pies de viñas o cepas y 3500 olivos"... (651)

El 25 de Febrero de 1883 se realizó la primera vendimia en la granja Vidiella, en medio de una fiesta popular.

---

(649) L. de la Torre, *Revista de la Asociación Rural*, 1884, pág. 97
(650) L. L. Izurzu, *Revista de la Asociación Rural*, 1888, pág. 35.
(651) P. Riva Zucchelli, Revista citada, 1886, pág. 132

"La perseverancia y la fe de Vidiella merecen el homenaje póstumo que hoy se le tributa, llenando a la vez la falta que los extranjeros notan en Montevideo, con 214 mil habitantes, de que sea la única ciudad del mundo en tal categoría, que no levante estatuas a nadie, con un espíritu iconoclasta verdaderamente lamentable" (652).

Vidiella nació en Montroig el 21 de Febrero de 1820. A los 17 años arribaba a nuestras costas con su familia, fijando su residencia en el Salto, donde abrió un pequeño negocio en 1837. En 1857 se estableció en Montevideo, continuando en el comercio.

"Desde 1876 a 1883 sostuvo una verdadera lucha para conseguir las cepas que, por su resistencia y producción, mejor se adaptaran a este clima, consiguiendo obtenerlas a medida de sus deseos, si bien le costó 7 años de constante dedicación y laborioso trabajo e invirtió la importante suma de 82.570 pesos" (653).

"Finalmente, el 22 de Marzo de 1891 se inauguraba el monumento levantado por el pueblo a la imperecedera memoria de don F. Vidiella, acto que fue presenciado por inmenso número de personas y entidades oficiales, y en el que pronunciaron bellísimos discursos los señores don L. Lerena Lenguas, don L. de la Torre, doctor Carlos M. de Pena y F. R. Vidiella" (654).

Vidiella falleció el 25 de Febrero de 1884. El monumento está situado en la plaza pública de Villa Colón.

(652) A. Criado, en la misma Revista, 1891, pág. 133.
(653) *Revista de la Asociación Rural,* 1894, pág 105
(654) *Revista de la Asociación Rural,* 1891, pag. 106, y en la misma Revista, 1891, pág. 132.

DOMINGO BASSO

En el año de 1862 llegó a Montevideo, procedente de Italia, Juan B. Basso, acompañado de su joven hijo Domingo Basso, quien algunos años más tarde debía ser un excelente obrero, afanoso por el adelanto de la arboricultura, de la floricultura y la horticultura nacionales.

Juan B. Basso, una vez aquí (1863), procedió a fundar en el Paso del Molino un establecimiento agrícola para la venta de árboles, plantas de ornato y flores. Habiendo tenido que volverse a Europa en 1874, dejó encargado de la administración de las plantaciones a su hijo Domingo, bajo cuya dirección estuvieron hasta su sentido fallecimiento.

En 1870, los cultivos, ya bastante adelantados, aumentaron su importancia con la introducción de otras plantas; pero como por ese entonces el terreno era pequeño para el desarrollo que iban tomando los plantíos, en 1880 se estableció en Colón, donde con más tierra disponible y otros elementos, pudo dar mayores proporciones a la explotación, llegando ésta a su auge en 1889, cuando se estableció la casa central.

El ensanche sucesivo de los trabajos agrícolas no sólo recibió aquí el progresista impulso que Basso les daba con sus iniciativas, sino que se extendió hasta en el exterior con el establecimiento de sucursales, como en el Rosario de Santa Fe en 1886, en Haedo (Buenos Aires) en 1892, y luego también en Concordia. Antes de la fundación de las sucursales, se abastecían esas localidades por

el envío de árboles y plantas desde acá. El primer catálogo de las plantas se publicó en 1888.

Una rápida enfermedad puso fin a la laboriosa vida de Domingo Basso, el 21 de Diciembre de 1904. Este suceso causó verdadero sentimiento público, pues eran muy conocidos sus propósitos progresistas, de los que dejó testimonio bien patente en muchos de nuestros jardines y en algunos paseos públicos, como asimismo en la Argentina.

El doctor Renato Sacc, 25 años antes de la muerte de Basso, describía así las plantas que tenía el establecimiento situado en la calle Agraciada, núm. 876:

"El establecimiento hortícola de los señores Basso

"Los señores Basso hermanos tienen un jardín en el cual cultivan, sin preferencia alguna, los árboles frutales, forestales y de adorno, luego una colección de flores, de plantas útiles y de legumbres; colección muy completa, según puede juzgarse por un catálogo que está muy bien hecho.

"Don Domingo Basso, que ha regresado de Europa, ha traído de allí colecciones numerosas y variadas, sobre las cuales llamo la atención de los aficionados, sobre todo la de rosales; sus frecuentes relaciones con las casas más importantes de Francia y Bélgica le dan, por lo demás, la facilidad de obtener cuantas plantas se puedan desear.

"He visto con gusto, en casa de aquellos señores, muchas plantas que he buscado en vano en otras partes, como los tulipíferos, los alcornoques, los castaños, los olmos, los fresnos, las robinias de

flores rosadas, y sobre todo una colección hermosa de las plantas más notables de este país, a saber: los helechos y las palmeras. Hay allí las bases de un sistema de cambios o canjes con la Europa que, bien entendido, puede dar al jardín de los señores Basso una extensión gigantesca y valerles la fortuna que tanto su actividad como su ciencia merecen.

"Todos los patriotas orientales deben regocijarse al ver el ensayo intentado por los señores Basso hermanos, y favorecerlos, no sólo con sus simpatías, sino también con envíos de granos de árboles y de los demás vegetales más útiles o más interesantes de este país. Como ha llegado el momento que maduren las semillas de la mayor parte de los árboles indígenas, me permito hacer un llamamiento a los propietarios de bosques o montes, y rogarles que recojan la mayor cantidad posible de granos de lapacho, de quebracho colorado y blanco, de ñandubay, de espinillo, de higuera gomosa y de tantos otros que no son conocidos y desearía mucho conocer.

"Ruego también a los propietarios del interior, que tengan a bien enviar a los señores Basso muestras de cactus, de las plantas del aire, de las orquídeas y de los áloes que allí existen; y les doy gracias anticipadas, tanto en nombre del país, como en nombre de la ciencia. — Montevideo, 14 Abril 1879. — *Doctor Sacc*" (655).

(655) Doctor R Sacc, *Boletín de la Comisión G de Agricultura*, 1879, pág 116

BERNARDO T. PEREIRA

Fundó su establecimiento agrícola en 1855.

LUIS SIVORI

Fundador de la Granja Cibeles

"El Sr. Sívori, constante propagandista del desarrollo agrícolo-industrial de la República, hace en el pequeño opúsculo que remite a Barcelona, la reseña de sus afanes por implantar en el país nuevos cultivos, nuevas industrias y procedimientos agrícolas" (656).

La granja de Sívori, situada entre Peñarol y Piedras, y dividida por este arroyo, en 1888 ocupaba una extensión de 110 cuadras cuadradas; los principales cultivos eran de lino, maní, cáñamo, trigo y tabaco. Tenía un taller de cordelería con fibra de cáñamo, lino y pita, existiendo también la cría del gusano de seda.

En Abril de 1894 murió Sívori en Montevideo.

"Falleció, hace pocos días, este activo agricultor, que había dedicado su existencia al laboreo de la tierra, cultivando no sólo plantas ya conocidas en el país, sino otras nuevas, si bien no siempre encontró, con el éxito, remunerados sus afanes, pues si unas veces salió triunfante de sus experimentos, otras, en cambio, recogió desencantos, que, en verdad, en nada amenguaron su constancia para el trabajo ni su fe en la agricultura" (657).

"Con la muerte de don Luis Sívori, pierde la agricultura un elemento activo y laborioso, que siempre sirvió bien la causa rural" (658).

De acuerdo con la ley de Julio de 1877, se le otorgó a Sívori un premio de dos mil pesos por sus plantíos y una medalla de oro por haber beneficiado 22 mil kilos de tabaco en su chacra.

(656) *Revista de la Asociación Rural,* 1888, pág 63
(657) Id. íd íd , 1894, pág. 188.
(658) Id. íd. íd íd.

RICARDO B. HUGHES

"Fue un apóstol de las poblaciones rurales. La Asociación está de luto; y está de luto porque el Sr. Hughes, sin haber nacido en este suelo, sus ideas y aspiraciones de prosperidad las concentraba en esta tierra querida, que a pesar de sus querellas y contiendas y a pesar del espíritu de intolerancia que parece querer preponderar, tiene la desconocida fuerza de asimilación de elementos extraños que los antiguos le asignaban al suelo ibérico" (659).

Hughes nació en Liverpool el 27 de Marzo de 1810 y llegó a Montevideo en 1829, donde, después de algún tiempo, estableció una casa de comercio, falleciendo en Paysandú el 29 de Septiembre de 1875.

"Allá por los años de 1856 compró la casa social la estancia de La Paz, y poco más tarde hizo edificar el Saladero de Fray Bentos, cuyas propiedades le tocaron a él en el arreglo de cuentas definitivo."

"Entonces, en compañía de Errazquin, Hodgskin y Lowry, fundaron el pueblo de Fray Bentos, con el nombre de Villa Independencia..."

"También dio el ejemplo del cierre de la propiedad, construyendo los *primeros alambrados* (660) y formando potreros, por cuyo medio se facilitaba

(659) D Ordoñana, *Revista de la Asociación Rural*, 1875, pág 1064

(660) Entre la construcción de este alambrado y la del que estableció el señor Buschenthal en San José, debió mediar poco tiempo, y hasta creo que el de éste se hizo primero

la separación de las diferentes clases de ganado, a la vez que se garantía más la propiedad."

"Se le reputa como el primer colonizador del departamento de Paysandú, donde en 1868 estableció una colonia, en la que cultivaba el lino" (661).

(661) De-María, *Revista de la Asociación Rural del Uruguay*, 1893, pág 565.

LOS QUE TAMBIEN MERECEN UN RECUERDO HONROSO

Otros muchos nombres dignos de la estima nacional, hubiese querido agregar a los que figuran en las páginas que anteceden; pero no me ha sido posible tener esa satisfacción por no haber podido reunir los antecedentes necesarios. Por esa razón, me limitaré a presentar la lista de nombres que publico a continuación, entresacados de la carta que el doctor Pérez Castellano escribió en 1787, y que era dirigida a su maestro Benito Riva, en la cual manifiesta lo siguiente: "El arroyo de Cuello, el de Toledo, el del Cerrito, y sobre todo el Miguelete, están llenos de arboledas frutales y son el teatro en que estos nuevos colonos manifiestan su industria. Haré a usted relación de algunos de los poseedores más distinguidos, para que usted forme alguna idea de lo que acabo de decir [662]:

"El presbítero Cardozo posee la chacra de su difunto padre don Francisco Cardozo.

"Don Eusebio Vidal, ayudante de milicias de caballería de esta ciudad, casado con la hija de don Francisco Bruno Zabala, nieta de la Paz, posee la que era de éste.

"Don Francisco Betbesé, coronel del cuerpo de artillería y jefe de la Provincia, casado con hija de don Juan Llanos, nieta de Lesoa, posee la de su abuela.

(662) Carta citada, *Revista Histórica,* tomo V, pág 662.

"Don Pedro Aguirre, casado con hija del difunto don Joaquín de Viana, posee una inmediata a lo de Zerpa.

"Don Francisco Ortega posee la de Zerpa, siendo en el día comandante de los Resguardos, uno de los papeles de más ruido de la Provincia.

"La de don Felipe Pérez de Sosa.

"Don Manuel Durán.

"Don Miguel de Texada, coronel del Regimiento de Infantería de Buenos Aires, que está sobre el arroyo del Cerrito, a una legua de la ciudad, como quien va a la Chacarita de San Francisco."

De-María, en *Montevideo Antiguo,* dice que en las cercanías de la ciudad existían las siguientes quintas, por los años de 1808 a 1829:

de Seco	de Maturana
" las Albahacas	" Noble
" Maciel	" Castell
" Magariños	" Massini
" Espinosa	" Zamayúa
" Durán	" Sierra
" Chopitea	" Juanicó
del Oficial Real	" Berro
de Zabala	" Doña Ana
" Antuña	" Petrona Palacios
" Larrañaga	del Barbero
" Obes	de Melones
" Herrera	

Y aun habría que incluir a José Raimundo Guerra, Francisco de la Paz, Francisco Otero, etc.

ADICIÓN

Achicoria *(Cichorium intybus,* L.*)*

Las hojas son comestibles; de la raíz se hace gran comercio con destino a la fabricación de *café*. Se ha cultivado aquí como verdura, desde hace muchos años. Hoy vive muy propagada en estado silvestre.